

МАГИЯ — кофе —

ПОЛНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ



ДЖОРДАН МАЙКЛМАН
ЗАХАРИ КАРЛСЕН



SHOUT
SHARE

IT

Annotation

Что вы знаете о кофе? На протяжении веков люди наслаждаются этим напитком, а история происхождения кофе уходит и вовсе в прошлые тысячелетия. Мы надеемся, что книга станет для вас путеводителем в магический мир современного кофе, который невозможно представить, не заглянув в его прошлое, а также в будущее напитка. В книге собраны пятьдесят пять правил, в которые мы включили самую полезную информацию – от советов до ответов на вопросы, чем же на самом деле является кофе и почему сейчас мы не представляем без него свой день. От книги вы получите не меньшее удовольствие чем от чашечки хорошего кофе.

- Джордан Майклман, Захари Карлсен



Введение



1. Всемирные правила приготовления кофе

- Кофе – это фрукт

- Регионы произрастания кофе, виды обработки и оттенки вкуса

- Кофе – это глобальный продукт

- У кофе колониальная история

- Весь кофе выращивают люди

- Люди, выращивающие кофе, – знатоки своего дела

- Теперь самые лучшие кофейни находятся в странах, где производят кофе

- Вопросы обработки

- «Влажный» – не значит чистый. «Натуральный» – не значит грязный

- Каскара

- Темнее – не значит крепче

- Кислинка – это хорошо



2. Правила приготовления кофе в домашних условиях

- Вам не нужно модное оборудование, чтобы сварить великолепный кофе в домашних условиях

- Хороший эспрессо, приготовленный дома, не может быть дешевым

- Оборудование для приготовления кофе нуждается в регулярной чистке

- Цельнозерновой кофе лучше
 - Выберите кофе, который вам по душе
 - Обжарка имеет значение
 - Нельзя судить о свежести кофе по одному лишь виду
 - Свежий кофе лучше сохраняется в хорошей упаковке
 - Не замораживайте кофе (но если замораживаете, прочитайте, как делать это правильно)
 - Растворимый кофе снова набирает популярность
 - Кофе со льдом и кофе холодного заваривания – братья, но не близнецы
 - Выбрасывать кофе – это кошунство
 - Электроприборы могут быть полезными для приготовления кофе в домашних условиях
 - Способы заваривания вручную
 - Заваривание кофе дома вручную – дань уважения любимому делу
 - Присмотритесь к кемексу
 - Благодаря красивым чашкам кофе становится вкуснее
 - Кофе и еда отлично дополняют друг друга
 - Кофе может стать языком любви
 - Кофе – повод устроить домашнюю вечеринку
- 3. Правила приготовления кофе в кофейне
- Лучшего времени, чтобы насладиться хорошим кофе, просто не придумалось
 - История кофе неразрывно связана с историей общества
 - Кофейни приобретают большее значение
 - Ваш бариста – это шеф, официант и психолог
 - Всегда оставляйте чаевые для бариста
 - Образ бариста-сноба не вымыслен, и на то есть причины
 - Образ бариста-сноба потихоньку уходит в прошлое
 - Хитроумный трюк по поиску отличной кофейни в любом городе
 - Бариста знает лучшие заведения в своем районе
 - Пожалуйста, пользуйтесь наушниками
 - Кофейни в маленьких городках тоже могут быть замечательными
 - Выпейте чашечку эспрессо в баре вместе с бариста

- Убирать за собой вежливо (но не всегда необходимо)
- Ароматизированный кофе обычно оставляет жир
- Меню кофейни легко переделать на свой лад
- Меню кофе-бара
- Дайте вашему кофе немного остыть
- Молоко имеет значение
- Заменители молока тоже могут быть вкусными
- Добавки – скорее правило, чем исключение
- Кофе без сливок и сахара способен изменить ваше мировоззрение
- Напитка под названием флэт уайт не существует
- Хороший мокко – это нечто прекрасное
- 4. Правила нового кофейного будущего
 - Кофе может пойти вам на пользу
 - Кофе – только начало
 - Кофе отвечает вам взаимностью
 - Кофе способен спасти мир
- Благодарности
- notes
 - 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
 - 8
 - 9
 - 10
 - 11
 - 12
 - 13
 - 14
 - 15
 - 16
 - 17
 - 18

Джордан Майклман, Захари Карлсен

Магия кофе. Полная энциклопедия

Jordan Michelman, Zachary Carlsen

THE NEW RULES OF COFFEE: A Modern Guide for Everyone
Crown Publishing Group

Публикуется с разрешения Ten Speed Press, an imprint of
Random House, a division of Penguin

Random House LLC и with Synopsis Literary Agency

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

© Джордан Майклман, Захари Карлсен, 2018

© Иллюстрации Келси Ротен, 2018

© ООО «Издательство АСТ», 2019

* * *



Введение

Кофе, какой же длинный путь ты проделал!

В кофе нет ничего нового. Люди наслаждаются этим напитком с момента знакомства с ним в XVI веке и по сей день, а история происхождения кофе уходит и вовсе в прошлые тысячелетия. Скорее всего, и вы выросли там, где пьют кофе, и помните, как все в вашей семье любили угощаться им. Со сливками или без... А может, это был сладкий кофе, который пили за завтраком, или в выходной, или, возможно, в качестве легкого перекуса с печеньем. Но за последний десяток лет с этим старинным напитком произошло нечто особенное: развитие качества и предпринимательской деятельности (воплощенное такими первоклассными кофейными компаниями, как Stumptown и Blue Bottle) было встречено большой волной общественного интереса и энтузиазма, что, бесспорно, привело к новой золотой эре кофе на радость его обожателям по всему миру. Кофе стал лучше на вкус и обрел большее значение, чем когда-либо. Никогда ранее не было стольких способов его заваривания и употребления, и с каждым днем кофе занимает все более важное место в жизни общества.

В каком уголке нашей планеты вы бы ни находились, скорее всего, где-то поблизости прямо сейчас открывается новое местечко, где подают кофе. И это не случайность – это нечто гораздо большее.

Вот чему посвящена книга под названием *«Магия кофе. Полная энциклопедия»*. Мы надеемся, что она станет для вас путеводителем в чудесный мир современного кофе, который невозможно представить, не заглянув в прошлое этого напитка, а также в его будущее. Неважно, наслаждаетесь ли вы пряным тыквенным латте или редким и изысканным Вуш Вуш^[1], приготовленным в аэропрессе, – лучшего времени для кофемана просто не найти.

Мы провели последнее десятилетие в Sprudge, каждый день рассказывая о кофе истории, собранные в наших домах в Портленде, в кафе, на кофейных фермах и международных фестивалях. Мы работаем с сотнями журналистов по всему миру, гоняясь за кофейными историями, и за эти годы успели узнать о кофе кое-что новенькое. Всем этим мы поделимся с вами на страницах «Магии кофе».

В книге собраны пятьдесят пять правил, в которых мы выкладываем перед вами все – от советов до основной информации о том, чем же на самом деле является кофе и почему

сейчас он как никогда важен. Мы уверены, что эта книга станет причиной появления не одной навязчивой идеи о кофе, и надеемся, что прежде всего вы получите от нее удовольствие, наслаждение и возможность посмеяться и поразмыслить – точно так же, как от чашечки хорошего кофе.

1. Всемирные правила приготовления кофе

История обжаренного кофе, который мы перемалываем, варим и пьем, берет свое начало от зернышка, являющегося частью фрукта. Цветущее растение из рода *Кофейных деревьев* дает сладкие красные плоды, которые обычно называются кофейными ягодами. Семя внутри этого плода, так называемое кофейное зерно, развивается внутри мякоти точно так же, как косточка внутри вишни – именно его обрабатывают, поставляют в разные уголки планеты, обжаривают, заваривают и подают в качестве восхитительного бодрящего напитка. Жизнь вашей любимой чашечки кофе начинается именно с того момента, когда кофейное зерно больше походит на ягодку, которую вы скорее добавили бы в пирог, нежели стали бы заваривать в чашке.

Кофейное дерево принадлежит к семейству растений под названием *Мареновые*, объединяющему маленькие цветущие деревья и кустарники. Среди них есть и несколько видов кофе, из которых мы выделим два самых распространенных в кофейной индустрии: *арабика* и *робуста*. Арабика – насыщенный и высококачественный кофе. Помните знаменитый рекламный лозунг «100 % арабика»? Он до сих пор используется, чтобы подчеркнуть элитарность напитка (хотя в хороших кофейнях действительно заваривают именно этот кофе, а потому и необходимости громко заявлять об этом нет). Арабика – прихотливый, подверженный заболеваниям и сложный в уходе сорт, но из него можно получить ни с чем несравнимую чашечку кофе.

Робуста – жизнестойкий, менее подверженный заболеваниям вид, который гораздо легче выращивать и в котором содержится в два раза больше кофеина, чем в арабике. В то же время этот сорт кофе обладает менее изысканным вкусом – именно он оставляет привкус жженой резины. Помните терпкие нотки в классическом итальянском эспрессо? Да-да, это робуста.

Жизнь вашей любимой чашечки кофе начинается именно с того момента, когда кофейное зерно больше походит на ягодку, которую вы скорее добавили бы в пирог, нежели стали бы заваривать в чашке.



Следуя основной идее этой книги, отметим, что прямо сейчас агрономы и эксперты в области кофе по всему миру трудятся над улучшением качества и вкуса напитков, приготовленных из сорта робуста. В данный момент стандартом высококачественного кофе все еще является арабика, но кто знает, что будет уже через 10 лет?

Как и винные сорта винограда, арабика и робуста отличаются внутривидовым разнообразием. Арабика может самоопыляться и склонна к генетическим мутациям, поэтому при изготовлении высококачественного кофе все больше внимания уделяется характеристикам разных сортов арабики. К главным ее разновидностям относятся Бурбон, Типика, Катурра и Пакамара,

а также другие, искусственно выведенные сорта. Так, Шардоне и Пино Нуар имеют разные вкусовые характеристики и лучше адаптированы к природным условиям, но и у них есть свои поклонники. То же самое можно сказать и о других видах: сейчас ценители кофе могут влюбиться в сорт под названием Гейша, в котором присутствуют жасминовые нотки; в Пач – естественную мутацию Типики, впервые обнаруженную в Гватемале; и даже в Вуш Вуш – редкий сорт кофе, найденный в Эфиопии, а сегодня благополучно произрастающий в Колумбии.

Несмотря на все это разнообразие, кофе любого сорта – всегда плод с зернами внутри.



Регионы произрастания кофе, виды обработки и оттенки вкуса

Кофе – это живучий кустарник, который выдерживает самые различные природные условия и прекрасно себя чувствует даже в качестве комнатного растения. Но плантации самого изысканного кофе располагаются вблизи экватора, в зоне от тропика Козерога^[2] до тропика Рака^[3]. Тропический климат и возвышенности – это идеальные условия для культивирования элитного кофе. Есть и другие места, где произрастают сорта более низкого качества, но кофе, собранный в Восточной Африке, Северной и Южной Америке и в Азиатско-Тихоокеанском регионе, является самым высококлассным. Именно его подают в элитных кофейнях.

Мы привыкли думать, что вкусовые качества кофе привязаны к регионам – такая точка зрения была распространена благодаря Starbucks^[4] и их программе Coffee Passport^[5] в 1990-х годах. На сегодняшний день она устарела, и хотя сорта кофе, произрастающие в Кении, Бразилии и других странах, отличаются разнообразием вкусов и ароматов, на современных кофейных фермах благодаря непрерывно поступающей информации уже научились выращивать, обрабатывать и высушивать кофе. Теперь содержание влияет на качество сортов гораздо больше, чем регион их произрастания. Благодаря легко отслеживаемому экспорту мы видим, что вкус, который приобретает кофе, это дань не только условиям выращивания и микроклимату, но и способу обработки. И неважно, будь то Кения или Бразилия, – не бывает двух мастеров, одинаково выполняющих свою работу.

Некоторые уголки мира, где произрастает кофе

Боливия

Бурунди

Бразилия

Коста-Рика

Колумбия

Эквадор

**Демократическая
Республика Конго**

Эфиопия

Сальвадор

Гаити

Гватемала

Гондурас

Гавайи

Индонезия

Индия

Кения

Ямайка

Никарагуа

Мексика

Папуа-Новая Гвинея

Панама

Руанда

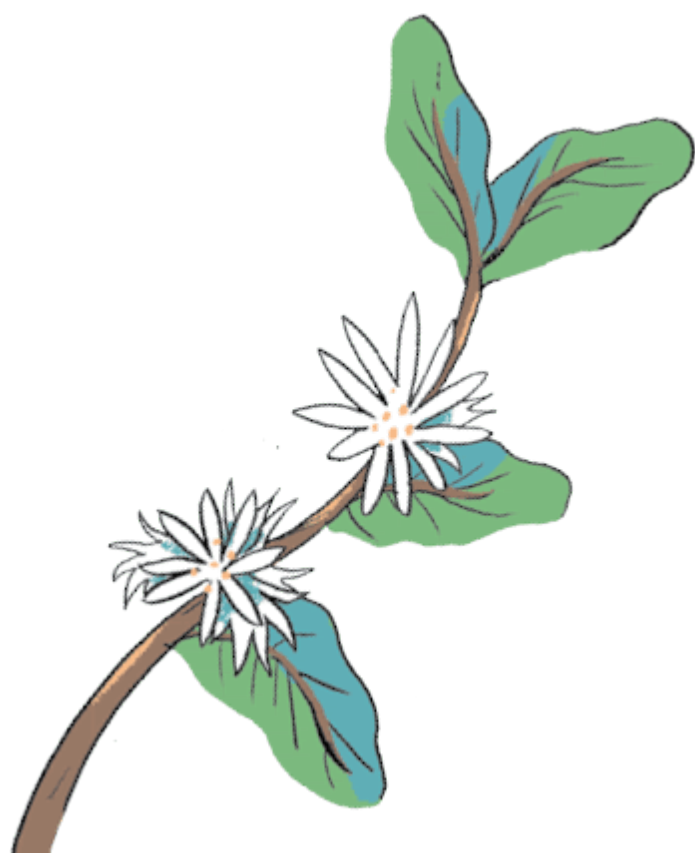
Перу

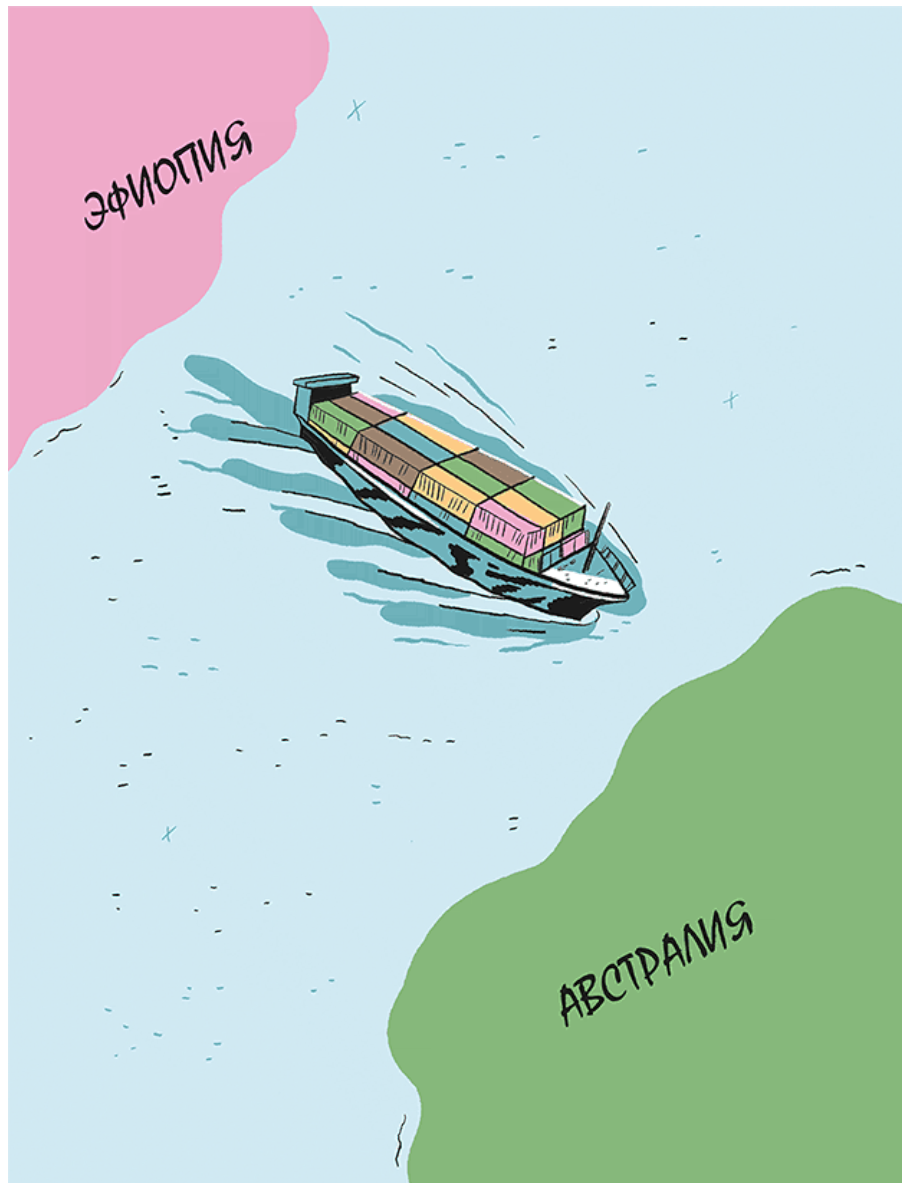
Таиланд

Танзания

Йемен







Зайдите в вашу любимую кофейню и посмотрите, какие виды кофе есть в наличии. Что-нибудь заметили? Эфиопия. Кения. Колумбия. Руанда. В чашке любой кофе имеет один и тот же вид – жидкость коричневого цвета. Но, мы уверяем, не все сорта кофе одинаковы. Поразительно, насколько на самом деле развита сеть поставок сельскохозяйственной продукции, которая делает возможным потребление кофе в XXI веке. Нет ничего особенного в том, что в крупных городах по всему миру пьют кофе – на месте происходит лишь процесс обжарки. Другие виды обработки осуществляются вдали, на фермах и хозяйствах, где кофе

выращивают, аккуратно обрабатывают, а затем грузят на огромные торговые суда. На них кофе поступает в ближайший крупный порт, откуда отправляется на продажу в сыром «зеленом» виде для обжарки в местных кофейнях.

На пути кофе может встретить множество препятствий. Все что угодно может пойти не так – от появления проблем с инфраструктурой до температур перевозки. Повлиять могут даже тарифы на ввоз. То, что кофе попадает в наши чашки, проделав такой длинный путь, иначе как чудом и не назовешь. Потребление кофе – это одна из самых глобальных вещей, которые мы делаем каждый день.

Кофе – это глобальный продукт

ПРАВИЛО № 2

Потребление кофе – самая колониальная вещь, которую вы делаете каждый день, не считая заправки автомобиля углеводородным топливом. Кофе – глобальный продукт, потому что благодаря своей колониальной истории он распространился по всему миру, и теперь история его культивирования неразрывно связана с некоторыми темными периодами в истории человечества.

Потребление кофе – это одна из самых глобальных вещей, которые мы делаем каждый день.

Начиная с XVI века, кофе превратился из местной сельскохозяйственной культуры Эфиопии и Йемена в глобально экспортируемый сельскохозяйственный продукт. Связано это было с представлениями империй о новой элитарной культуре общества. Голландцы привезли кофе из Эфиопии в свои заморские колонии в Индонезии. Французы доставили его с островов Мадагаскара в собственные колонии на Карибах, включая Гаити, где в настоящее время возрождается торговля кофе. А благодаря португальцам кофе оказался в Бразилии, где его успех помог вдохновить крупных землевладельцев на посадку и выращивание кофе по всей Латинской Америке.

Кофе – это фрукт, который растет далеко от мест его потребления, и большое количество людей вовлечено в это его путешествие.

Легко представить себе процесс колонизации кофе как своеобразную игру, где на кону были сельскохозяйственные культуры, а в качестве игрового поля выступала карта мира. Однако при таком сравнении не учитывается человеческий вклад в производство кофе. Изменилось не только сельское хозяйство, но и жизни людей, вовлеченных в процесс его культивации. Кофе – это фрукт, который растет далеко от мест его потребления, и большое количество людей вовлечено в это его путешествие.

Для более глубокого погружения в эту волнующую историю, где фигурируют самые разные персонажи, от танцующих козлов до ворующих монахов, мы рекомендуем вам прочитать книгу Марка Пендергроста под названием *«Таинственный эликсир. История кофе и рассказы о том, как он преобразил наш мир»*.

Весь кофе выращивают люди

ПРАВИЛО № 4

Мы часто забываем о вкладе человека во все, что мы потребляем в пищу, которую едим, в одежду, которую носим, и в книги, которые читаем. Вот против чего сегодня объединяется большая часть современных кулинарных движений – они пытаются восстановить связь потребителей еды и напитков с людьми, которые производят эти продукты, варят нам пиво, пекут нам хлеб. Часто они живут недалеко от нас, буквально на соседней улице, или приезжают с близлежащей фермы, чтобы продать свой товар на рынке. И эту связь легко ощутить.

Но кофе выращивают в тысяче миль от мест его потребления, а потому связь любителя кофе с тем, кто его выращивает и наоборот, ощутить уже не так просто. Правда, за последние 20 лет этот разрыв заметно сократился – величайший триумф современного кофе.

Вот одно из главных правил, о которых мы хотим поведать в этой книге, хоть оно и совсем не ново. Кофе всегда выращивал человек. Совсем-совсем недавно мы начали относиться к людям, культивирующим кофе, с тем же уважением и почтением, которые демонстрируем по отношению к виноделам и шеф-поварам. И тут есть своя логика: «Если мы настолько любим его вкус, то нам интересно, как он растет и кто его выращивает».

Эта связь ощутима.





Люди, выращивающие кофе, – знатоки своего дела

ПРАВИЛО № 5

Когда мы говорим о селекции, методах сбора урожая, его обработке и о прочих вещах, касающихся производства кофе, важно помнить, что именно люди участвуют во всех этих процессах и принимают ключевые решения. Когда винодел выращивает виноград, делает из него вино, а затем разливает его по бутылкам, мы относимся к нему, как к мастеру. Такое же отношение у нас должно быть и к людям, занимающимся производством кофе.

На сегодняшний день признание этих производителей знатоками становится важным как никогда. Так как цены на кофе растут, а высококачественные сорта пользуются все большим и большим спросом, статус фермеров и их семей также начинает повышаться. Выращивание этой сельскохозяйственной культуры раньше было необходимостью для бедных слоев населения. Теперь же оно стало искусством, в котором есть своя прелесть и которое определяет стоимость каждой чашки этого чудесного напитка.

Чтобы вы ни получили от прочтения этой книги, мы убеждены, что вам захочется подумать о людях, выращивающих кофе, и узнать о них больше. Так же, как и любой винодел, пекарь или фермер, эти люди являются мастерами, знатоками своего дела, и их работа приносит в нашу жизнь ни с чем несравнимое наслаждение – наслаждение вкусом кофе.

Когда винодел выращивает виноград, делает из него вино, а затем разливает его по бутылкам, мы относимся к нему, как к мастеру.

Теперь самые лучшие кофейни находятся в странах, где производят кофе

От Белу-Оризонти до Найроби, от Панамы до Кигали, новое поколение искусных мастеров меняет наше традиционное представление о том, что родина кофе является лишь поставщиком сырья. Теперь в странах-производителях появляются новые замечательные кофейни, и эта тенденция всюду набирает обороты.

Кофе на протяжении сотен лет оставался продуктом, выращиваемым в пункте А, а затем перевозимым в пункт Б для потребления. Продуктом, неразрывно связанным с эпохой колонизации. В отличие от других товаров, таких как чай и вино, большая часть лучшего урожая всегда предназначалась для экспорта, а качество кофе, который пили местные жители, не шло ни в какое сравнение с вывозимым в другие страны. Но все начало быстро меняться благодаря доступу к новым ресурсам и информации, а также благодаря произошедшим изменениям в культуре кофе в странах, где он выращивается. В путешествиях к местам произрастания кофе мы встречали молодых людей, которые много узнали о кофе с помощью интернета и затем выстроили прочные деловые отношения с импортерами и скупщиками, инвестирующими в развитие данной индустрии.

Каждая кофейная история уникальна, и вот одна из них. Наш друг Гилберт Гатали, чья семья бежала от геноцида в Руанде в начале 1990-х годов, вернулся на родину в конце 2000-х, чтобы работать над улучшением качества кофе, экспортируемого из его родины. Сегодня Гилберт является владельцем успешной компании по производству кофе в Кигали и участвует во всех кофейных событиях международного масштаба. Его дети вырастут в Руанде, где кофе не просто культивируют, а затем вывозят; они вырастут в прекрасной стране, где этот напиток ценят и уважают.

ПРАВИЛО № 6

В отличие от чая и вина, большая часть лучшего кофе всегда предназначалась для экспорта.

Благодаря подобным примерам появляются новые традиции приготовления кофе и лучшие кофейни, чей персонал родился на

родине напитка. Молодые люди из Колумбии, Бразилии, Кении, Руанды и Индонезии получают лучший кофе, который растет рядом с ними, выстраивают деловые отношения с фермерами, производящими этот кофе, что обеспечивает им беспрепятственный доступ к качественному урожаю. Только подумайте: теперь тенденция «с фермы-на-стол» распространяется и на кофе в странах его выращивания – это означает, что вскоре, чтобы выпить чашечку лучшего в мире кофе, нужно будет отправиться на родину напитка. Точно так же, как мы едем в Париж за лучшим вином или в Тайбе за лучшим в мире чаем.

Невозможно привести здесь полный список кофеен, которые нам удалось посетить в десятках стран-производителей кофе за последние годы работы в Sprudge. Здесь представлены некоторые из наших фаворитов – они выглядят современно и предоставляют высококачественное обслуживание, что дает возможность получить ни с чем несравнимые впечатления от выпитой чашечки кофе.

НАШИ ЛЮБИМЫЕ КОФЕЙНИ В СТРАНАХ ПРОИЗВОДСТВА КОФЕ

PERGAMINO

Медельин, Колумбия

OOP COFFEE

Белу-Оризонти, Бразилия

CAFE NEO

Кигали, Руанда

VIVA ESPRESSO

Сан-Сальвадор, Сальвадор

CHIQUITITO CAFE

Мехико, Мексика

MANGSI COFFEE

Денпасар, Индонезия

PETE`S CAFE

Найроби, Кения



«Фасолина», которую мы перемалываем и пьем, на самом деле является зерном кофейной ягоды (см. Правило № 1). Чтобы получить это зерно, производители со всего мира прибегают к различным инструментам и техникам. Когда кофейная ягода созрела, плоды собирают. В некоторых местах это делают вручную, в других – при помощи механического приспособления для сбора ягод. После этого начинается самое интересное – превращение ягоды в готовый к экспорту продукт. Это сложный процесс. Способ обработки кофе может сильно влиять на его вкус и аромат. Возьмите упаковку первого попавшегося кофе в любимой кофейне или продуктовом магазине и рассмотрите этикетку. Видите слова «натуральный» или «влажный»? Именно они имеют отношение к способу обработки.

Существует два основных способа обработки кофейных ягод. Натуральная обработка – старейший метод, который до сих пор используют по всему миру, особенно в местах с засушливым климатом. Например, натуральным способом обработки кофе славится Эфиопия. Ягоды высушивают точно так же, как изюм, после чего зерно очищают от мякоти с помощью специальной машины – депульпатора. В подобном методе ключевую роль играют сухие условия и равномерное поступление. Когда все идет правильно, получается чистый и качественный продукт. При натуральном способе обработки требуется меньше воды, чем при влажном, но необходимо проявить терпение и вести надлежащий контроль для обеспечения качества.

Другой метод обработки называется влажным. Именно он преобладает в современной кофейной индустрии. Способы влажной обработки отличаются друг от друга по всему миру, однако для каждого из них характерно использование воды для полного отделения мякоти ягоды от зерна перед его просушкой. Кофе промывают и отделяют от зерна посредством специальной машины. При этом на зерне остается небольшая часть сладкой клейковины, которую расщепляют, погружая кофе в ферментный раствор. Далее он высушивается, а клейковина отделяется от зерна. При таком методе необходимо наличие специального оборудования, доступа к воде и тщательный отбор зерна, благодаря чему получается кофе с более чистым вкусом (в отличие от натурального способа обработки). На выходе

получается конечный продукт – «фасолина», которую экспортируют, а затем обжаривают и варят. Это и есть «зеленый» сырой кофе.

Кофейная ягода собрана, но ее превращение в готовый к экспорту продукт – сложный процесс.

Существуют также и другие методы, которые используются по всему миру и включают в себя часть или смесь из вышеперечисленных процессов. Многие фермы внедряют экспериментальные проекты по обработке зерна и изучают их влияние на качество урожая. Каков бы ни был этот процесс, он является важной составляющей того, каким будет ваш кофе на вкус.

«Влажный» – не значит чистый.

«Натуральный» – не значит грязный

Поскольку при натуральном способе обработки ягода и зерно долгое время не отделяются друг от друга, зерну передаются вкус и аромат мякоти больше, чем при влажном методе. Среди профессионалов кофейного дела бытуют сильные разногласия насчет способов обработки кофе, и некоторые ценители вообще отвергают натуральный метод, считая его неправильным – ведь если обработка осуществляется не по правилам, ягода скорее подвергнется гниению, нежели высохнет, и из-за этого в готовом продукте могут присутствовать нежелательные ароматы (нам довелось попробовать кофе с привкусом гнилого банана, а также содержимого детского подгузника).

При влажном способе обработки зерно быстро отделяется от самой ягоды, из-за чего риск гниения полностью исключается. Однако если вы любите ароматный кофе, то определенно оцените натуральный способ обработки, который сейчас переживает своего рода возрождение благодаря покупателям кофе и тем, кто занимается его обжаркой. Эти люди выбирают данный метод, так как считают, что он приносит меньше вреда окружающей среде и насыщает кофе неповторимым и выразительным вкусом и ароматом.

ПРАВИЛО № 8

Если вы любите ароматный кофе, то определенно оцените натуральный способ обработки.

Каскара

Сама по себе кофейная ягода не так уж и хороша – вряд ли вам захочется съесть целый мешок в жаркий день. В отличие от сочной вишни кофейная ягода состоит в основном из кожи и семян, а также небольшой тоненькой прослойки сладкой и вкусной мякоти. Во многих частях света мякоть используют как компост или же просто выбрасывают. Однако в некоторых странах, таких как Эфиопия и Йемен, кожицу и мякоть высушивают и вымачивают вместе с травами и специями. Получается необычный напиток, напоминающий чай, – *квешер*, – которым жители Йемена наслаждались на протяжении долгих веков.

Производители кофе из Центральной Америки в Сальвадоре тоже экспериментировали с этим продуктом. Начиная с 2000-х годов, они продают высушенную кожицу, или каскару, импортерам. Сухие ягоды можно заваривать как чай, у которого при этом будет своеобразный фруктовый аромат. В зависимости от качества кофе и его обработки в напитке могут присутствовать мандариновые или жасминовые нотки, а также привкус табака или земли.

Изобретательные шеф-повара начали экспериментировать с каскарой и использовать ее в пищу (поищите масло, джем или муку из каскары в специализированных магазинах), а бармены – для приготовления необычных коктейлей в качестве сиропа. Интерес к этому продукту стали проявлять и производители энергетиков. Словом, каскара активно набирает популярность.

СУПЕР-РЕЦЕПТ ЧАЯ ИЗ КАСКАРЫ ОТ ДЖОРДАНА И ЗАХАРИ

РАССЧИТАН НА ДВЕ ПОРЦИИ

Малоизвестный факт: когда мы только начали развивать Sprudge в 2009 году, то поднялись не на кофе, а на каскаре! Вот один из рецептов нашего отвара, приготовленного в те судьбоносные дни.

1/4 столовой ложки / 20 г каскары (с большой горкой)

1/4 чашки / 350 г воды, нагретой до 97°C

Чайная ложка дикого меда

Смешать каскару, воду и мед в кемексе или другой

устойчивой к нагреванию емкости. Настаивать в течение 5 минут, затем процедить. Подавать горячим или охлажденным до комнатной температуры вместе со льдом.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы не перепутать чай из каскары с травяным настоем под названием Каскара Саграда, обращайте внимание на название. Иногда на упаковке пишут «отвар из кофейных ягод».



Темнее – не значит крепче

ПРАВИЛО № 9

В этом заблуждении снова виновата реклама. Как оказалось, французский кофе темной обжарки на самом деле не крепче, чем кофе более светлой обжарки. Этот рекламный трюк работает, поскольку никто на самом деле не знает, как определить крепость заваренного кофе. Разве горечь или насыщенный аромат являются показателем крепости? Или к ней имеет отношение полнота вкуса? А может, крепость зависит от уровня кофеина? Или же соотношения кофе и воды в напитке?

Конечно, если под крепостью понимать горечь в напитке, сильно обжаренный темный кофе одерживает верх над остальными. Но если показателем является насыщенный вкус, то вперед выходит уже кофе средней обжарки. Его зерна сохраняют вкус чистого кофе, а не барабана для обжарки, благодаря чему в напитке содержится целый комплекс ароматов. От большей же обжарки появляется только горечь.

А как насчет содержания кофеина? И тут все неоднозначно. Содержание кофеина зависит скорее от сорта кофе, нежели от обжарки. Результаты недавних исследований (что зерна легкой обжарки содержат больше кофеина, чем зерна сильной обжарки) еще окончательно не были подтверждены, так что правда о том, насколько процесс обжарки снижает количество кофеина, пока недоступна.

А если крепость – лишь концентрация самого кофе в чашке, то все зависит от того, сколько ты его туда положишь? В таком случае вообще не имеет значения, насколько сильно обжарены зерна. Чем больше кофе по отношению к воде, тем более концентрированным будет сам напиток (сам процесс обжарки при этом не важен).

Никто на самом деле не знает, как определить крепость заваренного кофе.



У крепкого кофе много определений, и бывают моменты, когда одно из них может иметь для потребителя большее значение. Запланировали с утра встречу или просто любите кофе с горчинкой? Тогда вам нужно больше кофеина. Но вместо того, чтобы предаваться бесконечным спорам насчет терминологии, мы думаем, что лучше обратить внимание на вкус кофе и стоящую за ним историю. Если немного поразмыслить об этом напитке, мир изменится только в лучшую сторону.

Кислинка – это хорошо

О, кислинка!.. Необычная, но необходимая составляющая нашей любимой еды и напитков. Вы когда-нибудь грызли мягкое перезревшее яблоко? Возможно, в нем не хватало яблочной кислоты, так необходимой для придания ему действительно яблочного вкуса. Или, может быть, вам доводилось выжимать сок из старого апельсина, который в итоге получился приторно-сладким. А лимонная кислота могла бы это исправить. Эти кислоты, а также некоторые другие, содержатся и в нашем любимом кофе. Именно они придают ему насыщенный вкус и ароматные нотки, перечисленные обычно на кофейной упаковке (например, брусника, апельсиновая цедра, пирожное, банан или даже шоколадный пирог).

Люди обожают кофе «холодной заварки», так как в нем не чувствуется кислый привкус – при низких температурах он практически отсутствует. Другим же наоборот кажется, что настоящим кофе делает именно кислинка, которую дают слабообработанные или слегка обжаренные зерна.

Кислинка без сладости – представьте, что вы кусаете лимон, – жутковатое ощущение. Но когда кислинка и сладость дополняют друг друга, вкус получается превосходным.

ПРАВИЛО № 10

Кислинка – необходимая составляющая нашей любимой еды и напитков.

А зачем нужна обжарка?

Приготовление напитка из кофейных зерен, который мы все хорошо знаем и любим, начинается с обжарки кофейных зерен. В сыром виде они имеют зеленый цвет и плотную текстуру, так что пить из них напиток совсем неприятно. Обжарка же превращает кофе в продукт, который легко перемалывается и обладает восхитительным вкусом.

Существуют разные способы и уровни обжарки. Одни обжаривают кофе в коммерческих масштабах не более, чем пять минут. Другие уделяют этому особое внимание, следят за температурой нагрева и потоком воздуха, чтобы придать кофейным зернам утонченный аромат. При таком подходе

времени уходит гораздо больше.

Уровни обжарки кофейных зерен можно условно разделить на три основных вида: светлая, средняя и темная обжарка. Зерна светлой обжарки сохраняют кислинку, а постепенный нагрев придает им сбалансированный кисло-сладкий привкус. При средней обжарке кофе будет иметь легкую горчинку.

СТЕПЕНИ ОБЖАРКИ



Сырой кофе



Светлая обжарка



Средняя обжарка



Темная обжарка

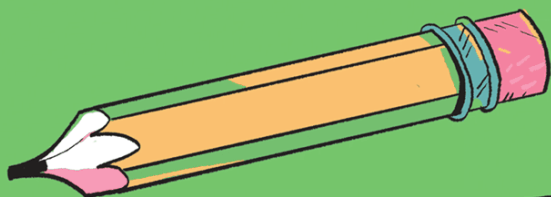


Сожженный кофе

Кофейные зерна темной обжарки приобретают вкус в ходе самого процесса обжарки, при этом теряя собственную неповторимость. Такой кофе великолепен, если пить его со сливками и сахаром.

В США кофе темной обжарки обрел популярность благодаря усилиям голландского бизнесмена Альфреда Пита в 1960-х годах, а также его учеников, которые позже основали Starbucks. Сегодня многие известные магазины (включая Tim Wendelboe в Норвегии и Коррі в Швеции) продвигают более легкий способ обжарки, при котором сохраняется естественный вкус, свидетельствующий о том, что кофе – это все же фрукт. Большинство все же придерживается золотой середины: не обжаривают кофе так сильно, как Starbucks, но при этом следуют за Скандинавией, где практикуется светлая обжарка. Во всем, что касается кофе, можно сказать: «О вкусах не спорят».

2. Правила приготовления кофе в домашних условиях



✓ Кофе

✓ Кофемолка

✓ Воронка

✓ Вода

Вам не нужно модное оборудование, чтобы сварить великолепный кофе в домашних условиях

Это правда, аллилуйя! Чтобы заварить вкусный кофе, вам нужно иметь лишь четыре простых вещи.

ХОРОШИЙ СВЕЖИЙ КОФЕ. В этом деле доверьтесь своему вкусу. Одни любят кофе темной обжарки с ярко выраженным вкусом, в то время как другие предпочитают сорта с характерными оригинальными ароматами, сохраняющимися при легкой обжарке. Главное, убедитесь, что он свежий (см. Правило № 17)! Напиток должен обладать приятным и достойным вкусом. Хороший свежий кофе стоит от 12 до 25 долларов^[6] за небольшой пакет весом в 350 граммов, но если принять во внимание тот факт, что его вырастили на другом конце планеты, доставили в вашу страну через океан, а затем уже местные мастера искусно обжарили зерна, цена покажется пустяковой.

КОФЕМОЛКА. Да-да, она понадобится, если вы купили цельнозерновой кофе и собираетесь перемолоть его сами. Это – ключ к приготовлению вкусного напитка, который, в отличие от купленного уже помолотого кофе, не потеряет свежесть и вкус. Лучше всего приобретите кофемолку с коническими жерновами, один из которых вращается, а другой остается неподвижным. Они размалывают зерна, проходящие между ними, а не разрубают их, в отличие от кофемолок с плоскопараллельными жерновами, которые выглядят как маленький кухонный комбайн. Возможно, один из подобных приборов вы уже используете для перемолки специй. Покупка хорошей электрической кофемолки может обойтись в несколько сотен долларов, однако есть варианты и попроще. Так, фирма Baratza Encore продает кофемолки по оптовой цене чуть больше 100 долларов за штуку. Если цена имеет значение, можно выбрать ручную кофемолку. Например, марки Hario Mini Mil. Она работает ничуть не хуже электрических и стоит около 30 долларов. (Кроме того, ручная кофемолка довольно маленькая, и потому ее можно без проблем взять с собой в путешествие, поход или к маме в гости).

12 до 25 долларов за пакет.



КОФЕ-МАШИНА. Кому как нравится, но лично мы предпочитаем дома использовать кофе-машину с фильтром, поскольку так заняты (в том числе и написанием этой книги), что не хотим тратить время на заваривание каждой чашки по отдельности. Bonavita имеет емкость, рассчитанную на заваривание пяти порций кофе, и стоит около 100 долларов. Она равномерно регулирует температуру воды и позволяет устанавливать время заваривания, так что вы можете готовить напитки по собственным рецептам, указав нужное количество кофе и воды. Эта кофе-машина функциональна, но, сказать по правде, выглядит не очень красиво. Если при выборе кухонного оборудования для вас важен его внешний вид, лучше остановиться на более привлекательной модели, например, марки Technivorm или Ratio. Кофе-машины этих фирм поддерживают постоянную температуру воды в бойлере на протяжении всего времени заваривания точно так же, как и Bonavita. Их основное

же отличие заключается в приятном глазу виде. Например, Technivorm представляет из себя кофе-машину Moccamaster в разных цветовых вариациях (один из соавторов этой книги является владельцем Moccamaster в оттенке Millennial Pink). А у Ratio есть множество покрасок под древесину, включая такую экзотику, как цезальпиния. Если же вы решили заваривать кофе вручную, простые воронки для заваривания марки Hario и Melitta обойдутся вам в 10 долларов, в то время как воронка от AeroPress будет стоить порядка 30 долларов.

Красивая воронка марки Chemex стоит 50 долларов (ее также можно использовать в качестве графина для вина или вазочки для цветов). О плюсах и минусах приготовления кофе как в кофе-машине, так и вручную мы расскажем подробнее в правилах № 23 и № 24.

ГОРЯЧАЯ ВОДА. Вода играет ключевую роль в искусстве приготовления кофе. Она влияет на его вкус точно так же, как молоко на варку мокко. Покупка очищенной воды (или использование домашнего фильтра, такого как Soma или Brita) будет хорошим началом, но если хотите пойти дальше, можете приобрести специальные капсулы марки Third Wave Water. Далее определитесь со способом нагрева воды. Если вы используете домашнюю кофе-машину, доверьтесь этому чуду техники. Но если завариваете кофе вручную, то используйте чайник, лучше – специально предназначенный для этого от Hario, Takahiro или Brewista. Он улучшает технику заваривания, а значит – и качество кофе. Такие чайники с S-образным горлышком и особой формой носика могут стоить от 30 долларов. Нужен вариант подешевле? Что ж, вы всегда можете разогреть воду в микроволновке, но тогда вряд ли сможете проконтролировать процесс: вода может стать либо слишком холодной, либо слишком горячей.



Искусство заваривания

Для варки можно использовать воду средней температуры и затем назвать получившийся напиток кофе. Можно, но не нужно. Чтобы приготовить великолепный (или хотя бы пригодный к употреблению) кофе, нужно немало знаний, поскольку на взаимодействие кофе с водой может влиять множество казалось бы незначительных факторов.

В том числе и температура воды. Практика показала, что она

должна быть между 90°C и 96°C. Если вода окажется горячее, кофе может получиться горьким, а если прохладнее – это приведет к недостаточному насыщению компонентами кофе. Также не следует использовать только что вскипяченную воду.

Качество самой воды играет не менее важную роль. Она должна содержать в себе допустимое количество кальция, натрия, растворенных в ней примесей, должна быть умеренно жесткой и умеренно щелочной, с идеальным pH. В некоторых магазинах продается вода, полностью соответствующая этим критериям, а компания Third Wave Water (см. на странице 48) производит капсулы с дистиллированной водой, которую считают идеальной для заваривания кофе.

Химический состав проточной воды отличается по всему миру. Вот почему вкус хлеба лучше в Сан-Франциско, пиццы – в Нью-Йорке, а кофе – в Сиэтле. Эксперты в области кофе нашли альтернативный путь решения этой проблемы, используя обратный осмос и минеральные добавки для создания воды с идеальным молекулярным составом. А если не хотите тратить на удовольствие от утренней чашки кофе, просто используйте фильтрованную воду.

Еще один фактор успешного приготовления кофе – способ помола кофейных зерен. Жернова в кофемолке размалывают их равномерно, в результате получается порошок хорошей консистенции. В случае если частички окажутся разного размера, некоторые из них будут растворяться хуже других. А потому без точности тут не обойтись. Избыточное экстрагирование приводит к появлению горького вкуса у кофе. Недостаточное – кислого. Это как поместить в духовку печенье разных размеров: некоторые будут подгорать, в то время как другие до конца не испекутся.

И, конечно, время. В приготовлении кофе с помощью воронки время соприкосновения контролируется посредством гравитации. Если берутся зерна слишком грубого помола, вода быстро просачивается через них и напиток получается недостаточно насыщенным. Если же взять мелко помолотый кофе, вода будет проходить через него слишком долго, в результате чего тот окажется горьким. Нет единого стандарта помола для приготовления кофе в домашних условиях – есть множество вариантов, в которых легко запутаться. Метод проб и ошибок – единственно верный способ убедиться в правильности ваших действий.

Хороший эспрессо, приготовленный дома, не может быть дешевым

ПРАВИЛО № 12

Эспрессо – главное исключение из предыдущего правила, гласящего, что для приготовления великолепного кофе в домашних условиях не нужно модное оборудование. Во-первых, эспрессо – это маленькая порция концентрированного кофе, приготовленного в специальной машине, которая быстро пропускает горячую воду через молотый кофе. Используется то же самое кофейное зерно, разница состоит лишь в способе заваривания. Стоимость приготовления хорошего эспрессо в домашних условиях может достигать нескольких тысяч долларов, а может и гораздо больше. Это объясняется высоким уровнем технологий и контроля качества кофе-машин, сравнимым с оборудованием военных самолетов и гоночных машин. Воспроизвести подобное дома непросто, а потому и недешево. Как и хорошая стереосистема, винный погреб или другие дорогие увлечения, эспрессо – это хобби, которое становится стилем жизни, а для некоторых и вовсе одержимостью, с которой сложно совладать.

Каждая часть процесса приготовления эспрессо стоит немалых денег, и если вы твердо вознамерились сделать его не хуже, чем в любимой кофейне, то не можете экономить ни на одном из этапов. Вам понадобится домашняя кофе-машина, ручные прессы, навороченные приспособления – обычной капсульной машины будет недостаточно. За последние несколько лет мы исследовали ряд домашних эспрессо-машин, появившихся на рынке. Самая дешевая из них стоила 975 долларов в базовой комплектации. Вам также понадобится подходящая кофемолка (см. Правило № 11) с жерновами, предпочтительно электрическая, чтобы можно было задавать различные настройки для быстрой перемолки зерен и приготовления сразу нескольких порций кофе. А это – еще несколько сотен или даже тысяч долларов, если вы нуждаетесь, например, во встроенных весах для измерения кофе. А ведь еще нужно подумать над установкой фильтра и разных других наворотов...

Используется то же самое кофейное зерно, разница состоит лишь в способе заваривания.

Если вы располагаете бюджетом в пять тысяч долларов, свободным местом в доме, а также временем, чтобы разобраться с оборудованием, помолом зерен и настройками заваривания, – вы уже на пути к приготовлению по-настоящему хорошего эспresso. Это будет нелегко и к тому же выльется в копеечку. Что же касается остальных, пока еще не готовых к подобному опыту, – увидимся в кофейне!

Оборудование для приготовления кофе нуждается в регулярной чистке

ПРАВИЛО № 13

Все современные блага и удобства требуют время от времени ухода и чистки. Машина, дом, одежда – все это нужно содержать в чистоте, чтобы вещи приносили как можно больше удовольствия. То же самое касается и оборудования для кофе, что многие упускают из виду. Чистота – одна из причин, почему кофе в вашей любимой кофейне, где оборудование моют минимум раз в день, оказывается на вкус лучше, чем дома.

Кофе обладает сложной молекулярной структурой: в обжаренном виде он содержит более 800 летучих соединений, а в процессе помола и смешивания с горячей водой оставляет густой осадок. При этом масло самих кофейных зерен липнет к кофемолке (особенно при темной обжарке), а растворенные в воде соли кальция и магния образуют налет на стенках устройства для заваривания.

Производители (например, Urnex и Cafetto) выпускают специальные чистящие средства для удаления следов кофе. Они продаются в том же самом отделе, что и кофейные зерна. Зачастую такие средства представляют из себя специальные блоки, которые подвергаются измельчению в кофемолке и тем самым очищают ее от масел. Другие же необходимо растворить, чтобы реагенты, предназначенные для удаления накипи, могли впитаться. Так или иначе, все чистящие средства не отличаются высокой стоимостью или сложностью в использовании.

**Обжаренные кофейные зерна содержат более
восьмисот летучих молекулярных соединений.**





Подумайте, вы регулярно моете тарелки и стеклянную посуду, а также чайники и кастрюли. Точно так же нужно следить и за кофейным оборудованием. Простая чистка, даже раз в 3–6 месяцев, способна творить чудеса. Это правило, пожалуй, самое простое и самое важное из всех, представленных нами: нужно поддерживать чистоту. А потому сделайте уборку частью вашего кофейного распорядка.

Цельнозерновой кофе лучше

ПРАВИЛО № 14

Цельнозерновой кофе сохраняет свои свойства гораздо дольше, поскольку обладает меньшей площадью соприкосновения с воздухом, нежели молотый, и дольше удерживает естественные ароматы.

Кислород и влага – злейшие враги свежести кофе, который в молотом виде подвержен их воздействию. В то время как хороший цельнозерновой кофе остается свежим около месяца, молотый теряет свои свойства уже в течение нескольких дней.

Конечно, проще и удобнее купить молотый кофе, хотя при этом напиток и сильно потеряет во вкусе. Но хранение в цельных зернах и постепенное перемалывание способны продлить жизнь кофе и усилить наслаждение от каждой чашечки.

Цельнозерновой кофе остается свежим около месяца.





Выберите кофе, который вам по душе

ПРАВИЛО № 15

Нравится вкус? Тогда вы нашли, что искали, – это и есть ваш любимый кофе!

Да, вот так просто. Вкус – главный критерий, и о вкусах не спорят. Любимым кофе необязательно окажется напиток, который подают в самой крутой кофейне города вместе с булочкой. Если предпочитаете темный и крепкий, то найдутся производители, чьи зерна будут соответствовать вашим вкусовым предпочтениям. А если любите более легкий и изысканный кофе с цветочным или имбирным ароматом, то и тут современные поставщики будут к вашим услугам. Большинство людей предпочитают нечто среднее: сбалансированный напиток с выразительным вкусом и ароматом, который хорошо пьется вприкуску с блинами и ветчиной.

По мере знакомства с кофе вы будете больше узнавать о нем. Например, кофе, который мы пьем за завтраком каждый день, обычно привозят из Латинской и Южной Америки. Как правило, это зерна сортов арабики, например, Типика и Катурра (см. Правило № 1), подверженные влажной обработке (см. Правило № 7). Такой кофе набирает 84–86 очков из 100 возможных на потребительском рынке – определенно, он отличается хорошим качеством, но все-таки не является самым лучшим. Подобный вид кофе имеется в наличии у каждого ориентированного на качество поставщика.

В конечном итоге выбор остается за вами. Хотите кофе с резким и сильным ароматом, который взорвет ваш мозг? Попробуйте кенийский или натуральный эфиопский кофе. Предпочитаете итальянский эспрессо из зерен темной обжарки? Производители учли и это, хотя некоторые люди склонны верить, что почувствовать вкус настоящего эспрессо можно только в Милане. А может, вы любите самый темный кофе, который только можно себе представить, способный заставить вас не спать в течение нескольких дней? Или же вы просто поклонник робусты? Может быть, бог все же сжалится и даст вам поспать, как всем нормальным людям.

Вкус – это главный критерий, и о вкусах не спорят.

Не переживайте, если поначалу будете чувствовать себя растерянно. Главное – пробовать и опираться на вкус. Посмотрите, не проводятся ли в ближайших кофейнях дегустации разных сортов. Дегустация – это процесс оценки вкуса кофе, который используют профессионалы. На таких мероприятиях также можно узнать больше об обжарке и процессе приготовления. После поищите названия кофейных брендов, которые вас заинтересовали, и попробуйте заказать их продукцию для домашней дегустации. Не стесняйтесь обращать внимание и на красивое оформление. В большинстве случаев это означает, что компания позаботилась о сотрудничестве с хорошим дизайнером, а значит, можно рассчитывать и на высокий уровень качества самого кофе (см. Правило № 18).

В вопросе предпочтений не может быть единственно верного решения. Это замечательно, что сегодня кофе обладает таким большим разнообразием вкусов и ароматов. Ведь даже сам процесс поиска любимого кофе может быть увлекательным.

Язык кофе

Как и у любой кулинарной культуры, у кофе есть свой язык. И хотя вкус – вещь весьма субъективная, ознакомиться со списком общепринятых вкусов и наименований, описывающих кофе, будет нелишним. В Specialty Coffee Association^[7] разработали карту, в которой представлено около сотни вкусов. Среди наиболее распространенных для высококачественного кофе: карамель, шоколад, арахис, косточковые фрукты, черника, вишня, жасмин и цитрусовые. Многие из этих ароматов появились в результате культивации или обжарки кофе. Когда вы просите бариста порекомендовать вам кофе, подумайте об этих аспектах вкуса:

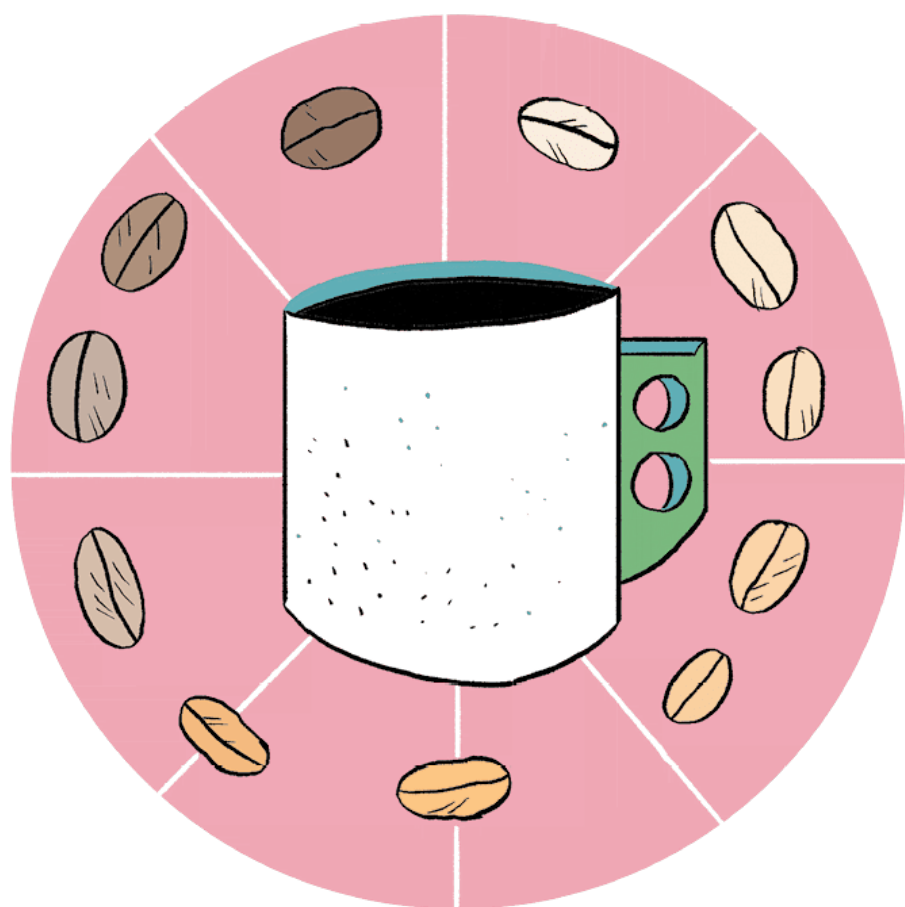
КИСЛИНКА. Некоторые из органических кислот, отвечающих за насыщенный вкус ваших любимых фруктов, присутствуют и в кофе. Лимонная кислота придает кофе отчетливый цитрусовый привкус, а яблочная – добавляет яблочные или грушевые нотки. Натурально обработанные кофейные зерна часто обладают кислинкой, присущей сочным фруктам. Зерна темной обжарки ее утрачивают и приобретают менее выразительный, приглушенный вкус.

КОНСИСТЕНЦИЯ. Консистенция кофе важна. На нее сильно влияет способ заваривания. Френч-пресс придает напитку вязкую консистенцию, в то время как кофе, сваренный в кофеварке

с фильтром, более легкий, почти как чай.

СЛАДОСТЬ. Во время процесса обжарки происходит карамелизация и реакция Майяра^[8], которые придают пище, подвергнутой тепловой обработке, характерный вкус. Это также влияет на сладость зерен. Излишняя карамелизация приводит к образованию горечи, что и происходит с кофе темной обжарки (вот почему мы так любим добавлять в него сахар!).





Обжарка имеет значение

ПРАВИЛО № 16

У профилей обжарки свои история и происхождение. Альфред Пит заставил все западное побережье Америки влюбиться в обжаренный по-французски кофе, и основатели Starbucks переняли этот метод и распространили его в Сиэтле и за его пределами.

Французская обжарка находится на вершине спектра, благодаря чему кофе проходит стадию карамелизации, а затем – карбонизации, приобретая ароматы несладкого шоколада, жженой резины и специй. Они имеют мало общего с оригинальным вкусом кофе и образуются скорее в процессе самой обжарки. Такой напиток идеально сочетается со сливками и сахаром (а без них, как нам кажется, совсем никуда не годится). При этом обжаренный по-французски кофе может не отличаться высоким качеством.

На противоположной стороне спектра находится кофе легкой обжарки, по вкусу больше напоминающий чай. В нем чувствуется кислинка, которую многие могут счесть чересчур выраженной, а также цветочные и фруктовые ароматы, раскрывающие колорит кофе.

В середине пирамиды счастливый баланс – средняя обжарка. В этом случае кофейные зерна подвергаются карамелизации в большей степени, чем при легкой обжарке, и приобретают сбалансированный вкус, сочетающий в себе кислинку, сладость и аромат обжарки.

Эти вкусы имеют мало общего с оригинальным вкусом кофе и образуются скорее в процессе самой обжарки.

Нельзя судить о свежести кофе по одному лишь виду

ПРАВИЛО № 17

Свежий кофе может творить чудеса, однако его магия быстро улетучивается.

Вы когда-нибудь находили пакетик кофе, забытый на дальней полке кухонного шкафа, и гадали, сколько же он там простоял? Если на пакетике отсутствует дата, определить его свежесть будет непросто. По одному лишь виду кофе невозможно точно сказать, сколько ему на самом деле лет – кофейные зерна первой свежести могут иметь маслянистый блеск или матовый оттенок точно так же, как и зерна постарше.

Если вы не знаете, когда кофе был обжарен, скорее всего он не будет свежим. В наше время многие производители с гордостью демонстрируют дату обжарки, а некоторые – даже сбора зерен. Последняя в редких случаях сулит что-то хорошее, поскольку кофе мог быть собран за 1–2 года до упаковки. А это долго!

Но, как и в большинстве правил, здесь есть исключение: многие продуктовые магазины требуют, чтобы производители кофе указывали срок хранения на упаковке. Таким образом, вы можете обнаружить на пакетике с кофейными зернами целых две даты, от чего в голове возникнет еще большая путаница. А потому следует опираться на дату обжарки и хранить кофе с ее момента около месяца. Или двух, если вы отчаянный человек.

Без знания даты обжарки определить свежесть кофе можно лишь одним способом: перемолоть его, сварить и выпить. Во время перемалывания вы сразу же заметите первые признаки: свежий кофе обладает ярким ароматом, который быстро улетучивается и наполняет вашу кухню. С несвежим этого не происходит.

Несвежий кофе – это как фантик от конфетки. Он уже утратил свои свойства, и им нельзя по-настоящему насладиться.

Заваривание также поможет определить возраст: при взаимодействии с горячей водой свежий кофе обычно пенится и пузырится, так как при этом выделяются углекислый и другие газы, которые из застоявшегося кофе уже улетучились.

Остался самый последний этап – выпить его. Несвежий кофе – это как фантик от конфетки. Он уже утратил свои свойства, и им нельзя по-настоящему насладиться.

Впрочем, и здесь есть исключения! Нам доводилось попробовать кофе, который простоял шесть месяцев после обжарки, но хранился в темном прохладном месте в янтарном сосуде. Кофе выдохся, в нем совсем отсутствовала кислинка, зато он был невероятно сладким. Думаете, мы рекомендуем вам сделать то же самое? Конечно же, нет. Но этот факт все же стоило упомянуть.

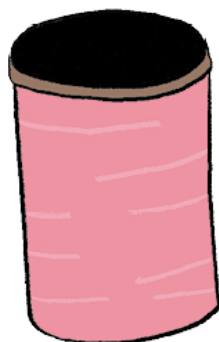
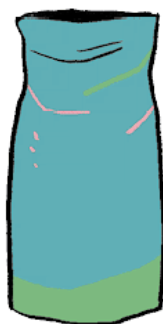
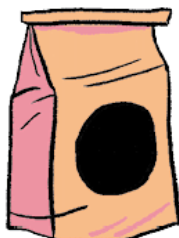
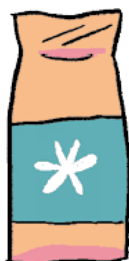
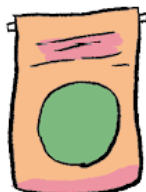
Свежий кофе лучше сохраняется в хорошей упаковке

ПРАВИЛО № 18

Наткнулись на бочонок для кофе или красивые пластиковые баночки в бакалее? Держитесь от них подальше! Вот где умирает потенциально хороший кофе. Или, по крайней мере, теряет свою свежесть и становится пресным. Обжаренный кофе любит, когда его хранят в прохладном и темном месте. И не любит прозрачные контейнеры, которые часто открываются и закрываются, подвергая зерна воздействию света и воздуха. Не любит он и пластиковые лотки, стенки которых покрыты маслянистым осадком от предыдущих зерен. Лучший кофе обычно хранят в жестяных банках или мешочках, запечатанных во избежание попадания воздуха и света, в порциях, рассчитанных на использование в течение пары недель.

Если у вас нет возможности покупать свежий кофе у местного производителя, постарайтесь отыскать хорошо запечатанные пакетики, на которых указана дата обжарки.

Обжаренный кофе любит, когда его хранят в прохладном и темном месте.



Не замораживайте кофе (но если замораживаете, прочитайте, как делать это правильно)

ПРАВИЛО № 19

Кофе лучше всего хранить в герметичном контейнере в темном, прохладном и сухом месте. Это замедляет неизбежный процесс опреснения. Но не рекомендуется хранить кофе в холодильнике вместе с другими продуктами, так как он может впитать в себя их запахи. Однако если вы хотите продлить жизнь обжаренным зернам, в редких случаях их можно заморозить. Вот как это делается.

Разделите цельнозерновой кофе на несколько порций и запечатайте их в вакуумную упаковку. Так вы сможете разморозить каждую порцию по отдельности. Уже когда достанете зерна из морозилки, дайте им немного постоять, пока они не станут комнатной температуры. Только после этого кофе можно перемалывать.

Зачем разделять на порции? Каждый раз, когда вы достаете что-то из морозильной камеры, продукт при разморозке покрывается конденсатом. По возвращении обратно в холод вместе с ним замораживается и слой конденсата, а это приводит к дегидратации и термоокислению, что негативно сказывается на вкусе продукта.

Кофе впитывает запахи еды, которая хранится вместе с ним в холодильнике.

Растворимый кофе снова набирает популярность

ПРАВИЛО № 20

Растворимый кофе – продукт, который появился в конце XIX века и был рассчитан скорее на употребление во время войны или укрытия в бункере. Сейчас, после технологического бума, он потихоньку возвращается на прилавки и снова набирает популярность. По сути, это предварительно заваренный кофе, который высушили и превратили в порошок. Нужно лишь добавить горячей воды, чтобы его приготовить.

Больше сотни лет компании разрабатывали способы увеличения прибыли от растворимого кофе, используя при его производстве меньше натурального сырья (кофейных зерен) и больше наполнителей (таких, как пшеница, соя, ячмень, отруби и побочные кофейные продукты, оставшиеся после обжарки). Так, компания Starbucks сравнительно быстро заполонила рынок линией товаров из растворимого кофе.

Считается, что растворимый кофе – это плохой кофе. Так оно и было, пока в новом тысячелетии люди не придумали способ сделать его вкуснее.

В новом тысячелетии люди придумали способ сделать растворимый кофе вкуснее.

Так как же на самом деле этого добиться?

Для начала вам понадобится хороший кофе. Его нужно правильно заварить и переработать, чтобы получить растворимый порошок. И больше никаких секретов. Оказывается, что основная часть растворимого кофе производится из зерен низкого качества. Но если использовать хорошие сорта, и растворимый кофе можно сделать вкусным. Нам нравится Sudden Coffee из Сан-Франциско, а также Voilà из Орегона, но подобный кофе относится к категории продуктов, в области производства которых постоянно появляются новые бренды. Мы рассмотрим эту тему более подробно на страницах, посвященных Sprudge, так как понимаем, что растворимый кофе становится очень популярным по всему миру.

Кофе со льдом и кофе холодного заваривания – братья, но не близнецы

ПРАВИЛО № 21

Мы не категоричны в отношении температуры, когда дело касается кофе (исключением является лишь слишком горячий кофе, но к этому мы перейдем позже). Горячий, холодный – мы принимаем его любым. Люди не могут прийти к взаимному согласию лишь в одном: как правильно заваривать колд брю.

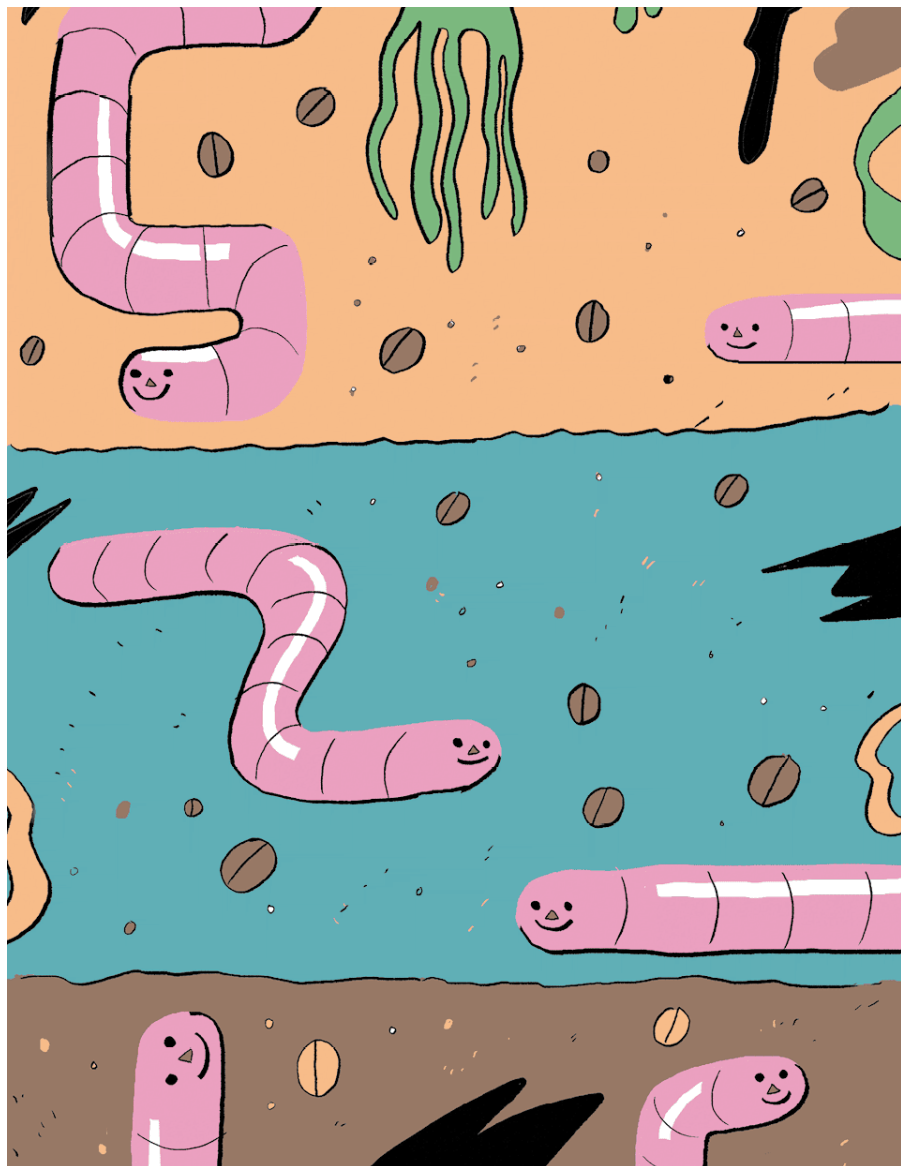
Самый распространенный способ приготовления холодного кофе – заваривание концентрированного горячего кофе и разбавление его льдом. Такой напиток сохраняет кислинку вместе с фруктовыми и цветочными нотками.

За последнее десятилетие колд брю успел обрести популярность. При этом способе заваривания используется холодная вода и молотый кофе. Оба компонента настаиваются вместе от 16 до 48 часов. Раствор фильтруется, в результате чего в чашке оказывается сладкий, как сироп, кофе, который имеет совсем слабо выраженную кислинку.

Инвесторы относят колд брю к новой категории напитков подобно энергетикам, появившимся на рынке в конце 1990-х. Полки магазинов заполнены бутылками, коробками и баночками с колд брю, а в барах даже устанавливают краны для разлива этого напитка, пользующегося спросом не хуже, чем Гиннес.

Знатоки кофе плохо отзываются о колд брю, ссылаясь на недостаток в нем уникальных свойств кофе, однако поделаться ничего не могут – напиток уже вошел в историю и занял в ней прочное место.

Инвесторы относят колд брю к новой категории напитков.



Выбрасывать кофе – это кощунство

ПРАВИЛО № 22

Не выбрасывайте остатки кофейной заварки – она может стать хорошим дополнением к компостной куче. Это объясняется тем, что использованный кофе имеет нейтральный pH и богат азотом, за что его любят черви, а значит, обязательно любят и растения! Если вы владеете садом, то вам повезло, потому что многие кофейни предоставляют кофейные отходы своим клиентам бесплатно.

Использование остатков кофе в качестве прекрасного удобрения – не единственное, что можно с ними сделать. Компании включают кофейные отходы в производство тканей, чернил и изделий из бумаги. Прорыв в области вермикультивирования^[9] случился благодаря использованию кофейных отходов американской компанией Counter Culture Coffee, основанной в Дареме. Она располагала лабораториями, специализирующимися на вермикультивировании, в более чем двенадцати региональных центрах по всему миру.

Использованный кофе имеет нейтральный pH и богат азотом.

Электроприборы могут быть полезными для приготовления кофе в домашних условиях

ПРАВИЛО № 23

Как мы уже писали в Правиле № 11, приготовление кофе в домашних условиях – это не обязательно дорого. Сварить вкусный напиток можно множеством способов, но для начала придется принять несколько важных решений. В том числе и выбрать кофеварку, автоматическую или ручную.

У любого выбора есть свои плюсы и минусы, но что будет лучше именно для вас – знаете только вы. Многие люди, включая авторов этой книги, ценят удобство и надежность автоматических кофе-машин. В кофейной индустрии их иногда называют батч-брю, поскольку принцип их работы полностью соответствует этому названию: объем завариваемого в них кофе рассчитан на несколько чашек, так что его можно сразу же разливать и пить. Количество порций может быть разным – в зависимости от модели кофе-машины и объема ингредиентов.

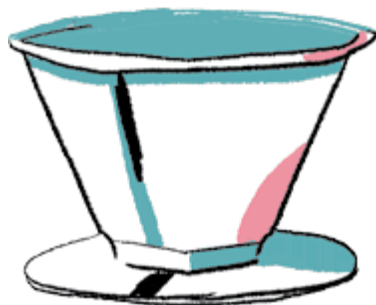
Большинство опций домашних кофе-машин нацелено на поддержание температур и консистенции. Это их главная фишка, которая заставляет людей делать выбор в пользу автоматике, а не возиться с заваркой вручную. Так, например, техника от фирм Bonavita и Technivorm стоимостью от 100 до 300 долларов позволяет готовить великолепный кофе день за днем. К тому же, она неплохо вписывается в интерьер кухни. Другие бренды (например, Ratio и Wilfa) обладают большим набором опций, но и стоят дороже.

В кофейной индустрии автоматические кофеварки иногда называют батч-брю.

Есть своя прелесть в том, чтобы иметь дома хорошую кофеварку, особенно если вы относитесь к тем людям, для которых кофеин – главная утренняя необходимость. Домашние кофе-машины избавляют от многих хлопот, связанных с завариванием кофе, и, как нам кажется, позволяют сконцентрировать внимание не на самом процессе приготовления напитка, а на его вкусе. Как бы то ни было, мы в Sprudge полностью за то, чтобы иметь дома батч-брю.

Способы заваривания вручную

Решили попробовать сварить кофе вручную в домашних условиях? Что ж, почему бы и нет. Только для начала нужно найти способ, который будет подходить именно вам. Френч-пресс популярен из-за относительной простоты использования: вы взвешиваете и перемалываете кофейные зерна, кладете их в пресс, заливаете горячей водой, ждете, затем опускаете пресс и наливаете кофе. Легче легкого. Другие методы, включая кофеварки капельного типа от таких производителей, как Beehouse, Hario и Kalita, требуют гораздо большей вовлеченности в процесс. Порция кофе, рассчитанная на одну чашку, взвешивается и перемалывается, а затем помещается в бумажный фильтр, расположенный в чаше (часто конусообразной формы или в виде воронки, в зависимости от самого устройства). После вы понемногу подливаете воду из чайника – для этого подойдет и обычный, но если хотите сделать все со вкусом, используйте чайник S-образной формы, о котором мы говорили на странице 48, марки Hario, Takahiro или Brewista. Добавляйте воду постепенно, в течение 3–5 минут.



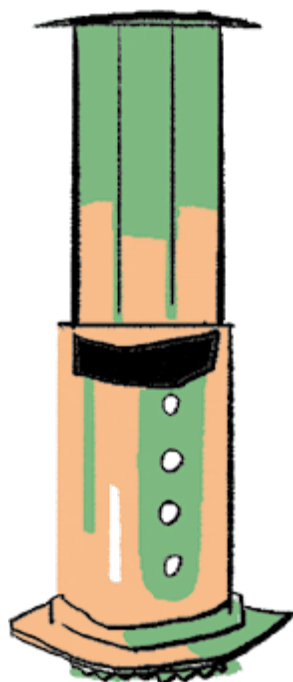
Beehouse dripper



Kalita Wave



Hario V60



Аэропресс



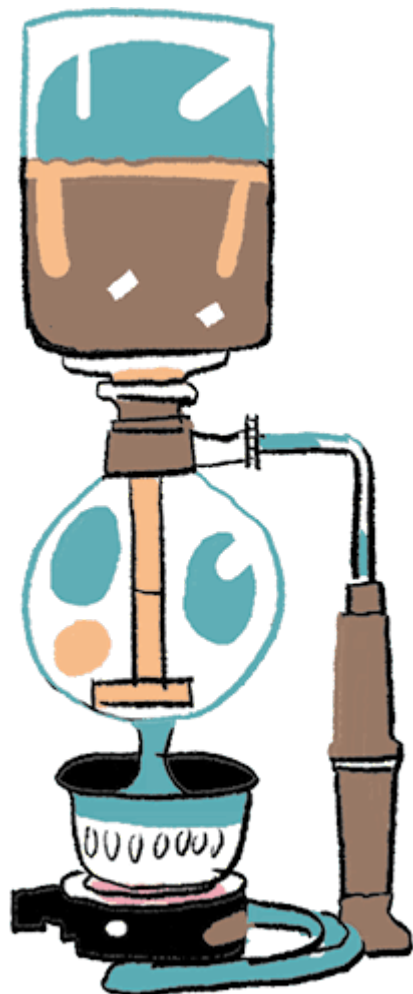
Тодди



Френч-пресс



Кемекс



Вакуумный чайник

Заваривание кофе дома вручную – дань уважения любимому делу

ПРАВИЛО № 24

Нам и правда нравится пользоваться кофе-машиной, однако и в заваривании зерен вручную есть своя прелесть. Именно так бóльшая часть кофеманов предпочитает готовить напиток дома, и мы думаем, что каждый находит в этом процессе что-то свое.

Складывается ощущение, что к кофе всегда относились как к продукту, имеющемуся в достатке. В то же время он в прямом смысле слова считается валютой. Его колониальное прошлое уходит вглубь веков, служит напоминанием о постыдных моментах в истории и нашей сущности потребителей. Осознавая это, мы научились находить удовольствие в том, чтобы потратить время и самому заварить чашечку кофе. Этот процесс для нас – как глоток свежего воздуха, как выражение протеста всей массовой культуре потребления под названием «заплати доллар и быстро получи свою чашку». (На самом деле нет ничего плохого в том, чтобы время от времени выпивать дешевый кофе практически на ходу.)

Приготовление кофе вручную требует осмысленности, сосредоточенности на действиях. Есть только вы, кофе и никакого постороннего вмешательства, контролирующего процесс заваривания напитка. Все зависит только от ваших действий. Слишком быстро налили воду? Перепутали последовательность? Вода была слишком горячей, а помол – слишком грубым? Варить кофе это как выращивать у себя дома бонсай или воспитывать ребенка: много что может выйти из-под контроля, но когда вы вовлечены в процесс, то испытываете огромное удовольствие и гордость.

Заваривание кофе вручную – своего рода выражение протеста всей массовой культуре потребления под названием «заплати доллар и быстро получи свою чашку».



Существует метод заваривания кофе, который, как мы думаем, стоит отдельно от остальных. Независимо от того, относите ли вы себя к поклонникам ручных или же автоматических кофеварок, в доме в любом случае найдется место для кемекса.

Кемекс – это воплощение функциональности и дизайна. Замечательный вклад в интерьер, который, к тому же, позволяет приготовить чашечку вкусного кофе. Он был изобретен в 1941 году доктором Питером Шлюмбомом, немцем по происхождению и яркой личностью XX века, который также является автором и других, менее популярных изобретений, включая переносное охлаждающее устройство для шампанского и «несжигаемое топливо». Его кофеварка кемекс практически сразу же стала хитом и даже появлялась в фильмах про Джеймса Бонда и эпизодах *Шоу Мэри Тайлер Мун*^[10]. Ее получали в подарок президенты США Гарри Труман и Линдон Джонсон. Кемекс является частью коллекции Музея современного искусства в Нью-Йорке и появляется на выставках наряду с другой полезной домашней утварью и предметами интерьера благодаря стараниям Чарльза Эймса и Людвиг Мис ван дер Роэ. А это совсем неплохо для кофеварки!

Сегодня кемекс производится в западной части Массачусетса и стоит чуть больше 50 долларов. Мы же большие охотники до кофеварок кемекс, выпущенных в середине XX века. Такие продаются в винтажных магазинах домашней утвари и легко распознаются по толщине стекла. При этом на рынке есть и множество подделок, что, в общем-то, неудивительно, и продаваться они могут в тех же самых винтажных магазинах. Оригинал отличается значительно более высоким качеством, поэтому будьте осмотрительны и проверяйте информацию о товаре в интернете.

Кемекс является частью коллекции Музея современного искусства в Нью-Йорке.

С помощью кемекса можно приготовить чашку вкусного кофе, при этом используя брендовые фильтры, которые рассчитаны на определенные размер и форму конуса, благодаря чему они не

выпадут во время заваривания. Но если честно, это не самая любимая нами часть процесса. Мы любим кемекс за его универсальность и используем нашу персональную коллекцию в разных целях: как графин для вина, вазочку для цветов, террариум, аквариум, графин для воды, чашу для пунша, средство для самообороны (это долгая история), лейку и даже как часть декораций для Хэллоуина, заполнив его сухим льдом и неоновыми браслетами. Мы думаем, доктор Шлюмбом, который украсил свой кадиллак золотым изображением кемекса, был бы только за.



Благодаря красивым чашкам кофе становится вкуснее

ПРАВИЛО № 26

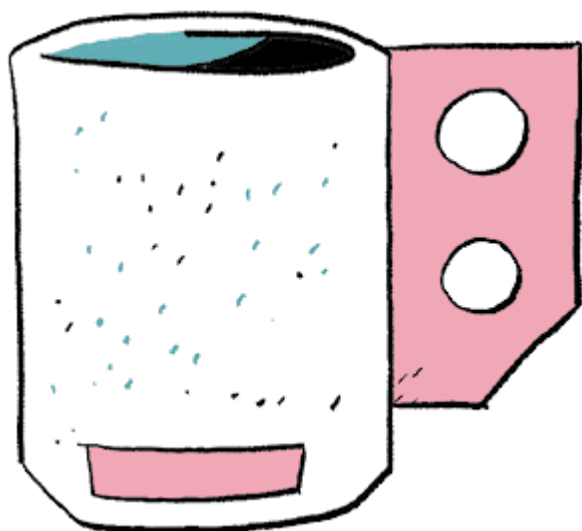
Вы когда-нибудь задумывались, почему бокал вина в хорошем ресторане кажется таким вкусным? Или почему кофе вкуснее в вашей любимой кружке? Человеческий мозг – это удивительная штука. На то, как мы воспринимаем вкус, влияет множество факторов. Специалист в области неврологии Дана Смол рассказывает в статье, размещенной в журнале *Scientific American*, выходящей при Йельской школе медицины, что вкус – «на самом деле совокупность ощущений от самого вкуса еды, ее запаха и прикосновения к самой еде». Это означает, что вы не сошли с ума: кофе действительно кажется вам вкусным отчасти благодаря посуде, в которой его подали.

Для хороших кофеен это не секрет, поэтому там стараются подавать кофе в керамической посуде, которую так приятно держать в руках и пить из нее. Целая сеть кафе в Мельбурне в Австралии сотрудничает с Робертой Гартланд, мастером по керамике, которая делает посуду из тасманского фарфора, приятного наощупь и имеющего легкий голубовато-зеленый оттенок. Сеть Patricia Coffee Brewers, которая также находится в Мельбурне, сотрудничает с Малькольмом Гринвудом, а G&B, относящаяся к сети кофеен Go Get Em Tiger в Лос-Анджелесе, заключила контракт с известным мастером по керамике Беном Меданским. Посуда Меданского сейчас пользуется большим спросом, а его работы выставляются в Музее дизайна Купер-Хьюитта и в галереях по всему миру.

На наше вкусовое восприятие влияет множество факторов.



Нобухито Нишигава



Бен Меданский



“Диснеевская” кружка Джордана



Эдит Хит



Малкольм Гринвуд

Красивые чашки – тайный прием, который помогает кофейням подавать замечательный кофе и который вы без проблем можете использовать у себя дома. Что касается

керамики, тут, как и в искусстве, о вкусах не спорят. Может быть, вам захочется пить из посуды от Гартланд или Меданского, которую можно увидеть в высококлассных заведениях. Или же вам по душе кружки от Эдит Хит, ставшие популярными в середине XX века. А может, у вас и вовсе неопиcуемая тяга к незамысловатой посуде в стиле *ваби-саби*, присущем японским мастерам, таким, как Масанобу Андо (префектура Гифу, Япония) или Нобухито Нишигавара (округ Ориндж, Калифорния).

Или, может быть, вам нужно что-нибудь попроще. Джордан, один из авторов книги, якобы ездил за своей любимой кружкой в Диснейленд, но на самом деле просто купил ее в сувенирной лавке в 1990 году. А Захари приобрел свою в магазине IKEA. Выбор за вами, однако примите к сведению, что даже такие вещи, как посуда, помогают кофе казаться вкуснее и дают вам возможность насладиться им в полной мере.

Кофе и еда отлично дополняют друг друга

ПРАВИЛО № 27

До, после и во время приема пищи кофе прекрасно сочетается с любыми блюдами. Как-то раз мы даже пристрастились к весьма необычным сочетаниям: устрицы с расплавленным эспрессо маслом в Амстердаме, шоколад с каскарой в Лондоне... Но все это сложно повторить в домашних условиях. В этом случае чем проще, тем лучше, ведь кофе отлично подойдет к любой вкусной еде точно так же, как газированная вода или вино. Попробуйте как-нибудь сочетание кофе с гамбургером или с отличным стейком.

Но, конечно, начать следует с завтрака: замочите на ночь овсяные хлопья с миндальным молоком и фруктами и съешьте вместе с кружкой вашего любимого кофе. Более классическим сочетанием будет разве что комбинация бекона, блинов с кленовым сиропом и кофе.

Этот напиток хорошо сочетается практически с любым хлебом, а это значит, что и сэндвич с индейкой или сыром придется как нельзя кстати в обеденный перерыв. А за ужином мы любим добавлять кофе в саму пищу. Молотый кофе является отличной приправой к барбекю. Или попробуйте подлить немного кофе в ваш соус для домашнего стейка. В заключении отметим, что эспрессо может стать отличным дополнением к любому приему пищи в качестве аперитива: этот напиток усиливает аппетит, особенно в сочетании с кампари или содовой. В эспрессо также можно добавить немного граппы^[11] – этот прием под названием *caffè corretto* используют итальянцы.

Молотый кофе является отличной приправой к барбекю.

Кофе может стать языком любви

ПРАВИЛО № 28

Сделать кофе частью своего дома – значит сделать его частью своей жизни, как в хорошие, так и в плохие моменты. Кофе способен прогнать печаль, а его утешительной силе можно даже посвятить отдельную книгу. Но, как нам кажется, кофейные ритуалы приобретают особую значимость, когда служат выражением любви. С самого начала отношений, первой совместной ночевки или переезда на новое место этот напиток становится неотъемлемой частью вашей совместной жизни. И подобное происходит со всеми.

Вспомните, сколько чашек кофе вы выпили со своей второй половинкой за чтением газеты в воскресное утро. Или какое удовольствие ему или ей доставлял приготовленный вами напиток после долгого рабочего дня. У каждого своя история, как и своя собственная любовь. Для молодых родителей заваривание кофе друг для друга становится проявлением заботы и внимания. Это помогает разделить как радости, так и сложности, связанные с появлением ребенка. Для семейных пар, у которых работа связана с постоянным стрессом, приготовление кофе для партнера – это своего рода возможность сказать: «Эй, я рядом. Я люблю тебя».

Приготовление кофе любимому человеку – это выражение чувств и заботы. А что еще может быть приятнее этого?

Для молодых родителей заваривание кофе друг для друга становится проявлением заботы и внимания.



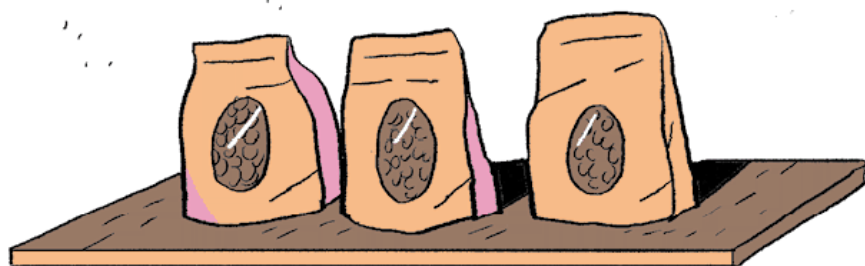
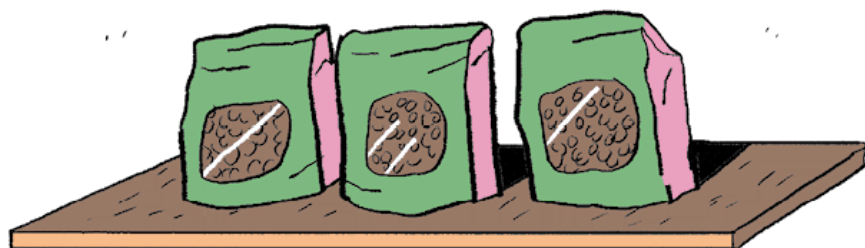
Кофе – повод устроить домашнюю вечеринку

ПРАВИЛО № 29

У вас есть все для приготовления кофе, красивые чашки и пара рецептов вкусных блюд. Так почему бы не собрать близких друзей и не устроить посиделки у вас дома? Весной можно расположиться в саду, а зимой – у камина. Для этого подойдет любой субботний вечер. Заварите достаточное количество кофе, чтобы порций хватило на всех и еще осталось для добавки. О пирожных и булочках даже не нужно говорить. И хотя сочетание выпечки и кофе – целая тема во многих кулинарных традициях (привет, Австрия и Франция!), мы особенно любим то, что напоминает нам о скандинавском обычае под названием *fika* – полуденном перерыве на чашечку кофе. Выложите несколько булочек с кардамоном, пригласите друзей, и пусть кофе льется рекой, а разговоры не стихают.

Заварите достаточное количество кофе, чтобы порций хватило на всех и еще осталось для добавки.

3. Правила приготовления кофе в кофейне



Лучшего времени, чтобы насладиться хорошим кофе, просто не придумаешь

ПРАВИЛО № 30

Мы живем в золотой век кофе – никогда раньше его высококачественные сорта не были в таком свободном доступе, как сейчас. Но как же отличить хороший от плохого?

К счастью, сейчас практически в каждом городе есть кофейни, где подают замечательный кофе и где вы можете приобрести зерна хорошего качества для домашнего использования. Поэтому для начала отыщите лучшее заведение в городе и позвольте его сотрудникам направить вас.

Никогда раньше хороший и качественный кофе не был в таком свободном доступе, как сейчас.



История кофе неразрывно связана с историей общества

ПРАВИЛО № 31

В XVI веке в Стамбуле начали появляться оттоманские кофейные дома, в XVIII – кофейни эпохи Просвещения в Лондоне, в XIX – салоны эпохи Великой французской революции в Париже, а в XX популярность обрели так называемые битник-бары в Нью-Йорке и Сан-Франциско. И во все эпохи кофейни всегда размещались в местах сосредоточения сил общества, тем самым сопутствуя его эволюции. В кафе Novelty в Саламанке (Испания) к писателю Гонсало Торренте Бальестеру относятся, как святому покровителю кофе – он так часто приходил в это заведение, что ему даже возвели памятник в виде скульптуры, сидящей за его любимым столиком. Великая французская революция разжигалась именно в кафе, а эпоха Просвещения никогда бы не наступила, если бы люди не собирались в кофейнях и не обсуждали такие вещи, как свобода, равенство и братство. Международный рынок страхования Ллойд в Лондоне был также основан именно в кофейне, как в свое время и Instagram. Кофейня – это светское место, и вряд ли в скором времени это изменится.

Эпоха Просвещения никогда бы не наступила, если бы люди не собирались в кофейнях и не обсуждали такие вещи, как свобода, равенство и братство.

Кофейни приобретают большее значение

ПРАВИЛО № 32

И все же мы видим, что роль кофеен изменилась – теперь они становятся не просто местом для светской беседы, подогреваемой нескончаемыми чашечками кофе, но и местом кулинарного величия, предоставляя посетителям возможность получить незабываемые впечатления и опыт. Кофейни XVI и XVII столетий были прежде всего ориентированы на людей. Сегодня же внимание в них в той же мере уделяется и самому кофе. Так как этот напиток становится лучше и вкуснее, именно кофейни показывают нам, чем может быть чашка кофе. Не только средством, сближающим людей, но и незабываемым гастрономическим впечатлением, способным в одно мгновение перенести вас в другую часть света.

Современные кофейни ориентированы на людей и кофе в равной мере.

Ваш бариста – это шеф, официант и психолог

ПРАВИЛО № 33

Странный микс, если задуматься! Когда вы подходите к барной стойке в кафе, именно бариста стоит за прилавком и принимает у вас заказ (а это лишь часть его работы). Затем именно бариста готовит напитки, смешивая ингредиенты в нужной пропорции, и делает это не хуже, чем бармен или шеф-повар. В это время вы можете поболтать с работниками заведения о том, как прошел ваш день или куда вы направитесь после того, как выпьете чашечку кофе.

При этом разделение обязанностей фактически отсутствует – бариста одновременно готовит, обслуживает и развлекает посетителя. А это невероятно сложно и требует огромных эмоциональных усилий и социального интеллекта. И все-таки находятся те, кому подобное по душе. Работа бариста – нервная и выматывающая, и мы убеждены, что негативные стереотипы относительно этой профессии должны быть преодолены при помощи понимания и сочувствия, пусть иногда они могут быть и вполне оправданными (см. Правило № 35).

Быть бариста не так уж и трудно, но быть хорошим бариста, который может выполнить возложенную на него социальную роль и при этом сосредоточиться на основной задаче (приготовлении кофе), – это уже высшая степень мастерства.

Работа бариста требует огромных эмоциональных усилий и социального интеллекта.



Всегда оставляйте чаевые для бариста

ПРАВИЛО № 34

В Америке чаевые составляют часть ежемесячного дохода бариста, точно так же, как у барменов и официантов. Хорошо это или плохо, но чаевые являются жизненной основой экономики в сфере обслуживания, и вам тоже следует сделать вклад, если хотите получить чашку хорошего кофе. Средства от этих чаевых пойдут на развитие экономики района, часть уйдет в закусочную за углом, другая в бар, что через дорогу, а еще одна – в музыкальный магазин в местном универсаме.

Сколько же нужно давать на чай? Доллар за напиток – вот наша стандартная сумма. Как и в баре, доллар за порцию сглаживает расхождение между стоимостью готового напитка и тем, какое количество времени уходит на его приготовление. В итоге получается нечто среднее. Чашка кофе, приготовленного на скорую руку в батч-брю? Доллар за порцию. Кофе, медленно и старательно заваренный в пуровере? Доллар за порцию. Точно так же, как вы платите чаевые за пиво или коктейль.

Вы, наверное, спросите, а как же насчет тех стран, где неприято платить чаевые? Ну, мы и не просим переписывать общественные устои во имя работников кофеен. Чаевые, как форма оплаты, менее распространены в Азии, Австралии и Европе, и на это есть множество причин (система социального обеспечения, разные подходы к установлению прожиточного минимума, уровню заработной платы и так далее). Но если вы американец и вам интересно, действуют ли правила относительно чаевых в других странах, мы предлагаем взять за основу правило одного доллара. Ничто так не помогает развеять стереотип об «отвратительном американце», как вежливое денежное поощрение, которого от вас меньше всего ждут. Платить чаевые, может быть, принято и не везде, но люди часто одобрительно к ним относятся.

Чаевые – это вклад в экономику района.



Образ бариста-сноба не вымышлен, и на то есть причины

ПРАВИЛО № 35

Теперь, когда вы знаете, насколько непросто быть хорошим бариста и почему следует отдать дань уважения этой профессии, справедливо будет рассказать и о том, что происходит, когда дела складываются неудачно. Образ бариста-сноба уже на протяжении десятков лет фигурирует в фильмах и телевизионных шоу, и на то есть веские причины, о которых мы поговорим дальше.

Постоянное пребывание на публике и общение с нескончаемым потоком посетителей изнуряет. Эта усталость и является причиной отстраненности и напыщенности. Бариста не всегда были в почете, как, например, бармены или шеф-повара. Может быть, у них самих до сих пор крутится в голове вопрос: «А чем бы я действительно хотел заняться вместо этого?»

Портрет надменного и отчужденного бариста, который встречается в фильмах или сериалах, только усиливает этот стереотип и, соответственно, отражается на поведении людей и укореняется в их сознании. А ведь эта профессия – действительно трудная, низкооплачиваемая, требующая немалой эмоциональной и физической отдачи, особенно если приходится работать ранним утром или в окружении непрофессионалов. Многие кофейни принадлежат к сфере малого бизнеса, настолько малого, что в них даже нет четкой иерархии в управлении. Такими кофейнями зачастую руководят люди, не имеющие достаточно знаний и опыта, и работа в подобной обстановке может вызывать ряд негативных эмоций, а это также усиливает уже устоявшийся стереотип о бариста.

Может быть, и у самого бариста всегда крутится в голове вопрос: «А чем бы я действительно хотел заняться вместо этого?»

Поэтому мы и говорим: попробуйте оказаться в такой же ситуации и не стать снобом. Немного понимания и сочувствия всегда идут на пользу, так что мы рады, что и это грустное отступление можно приправить хорошими новостями.

Образ бариста-сноба потихоньку уходит в прошлое

ПРАВИЛО № 36

Проблемы, о которых мы рассказывали в предыдущем правиле (см. Правило № 35), существуют и по сей день, но, к счастью, образ бариста-сноба потихоньку теряет свою актуальность. И на то есть свои причины, очевидные и не очень.

Статус бариста постепенно повышался благодаря кофе, прославившему топовые заведения по всему миру. Когда такие руководители, как Рене Редзепи (Noma), и такие рестораторы, как Дэнни Мейер (Union Square Hospitality Group), уделили особое внимание своим кофейным программам, общество осознало, что кофе может быть чем-то особенным и вкусным, а не просто «бодрящим напитком». Теперь его следует воспринимать всерьез – это помогают понять успехи кофейных компаний, таких, как, например, Blue Bottle Coffee, чей оборот составил 500 миллионов долларов.

Вкусный кофе становится более распространенным напитком и, следовательно, более обыденным. Когда ваша кофейня – единственная в округе и сосредоточена главным образом на качестве кофе, все равно будет сложно заставить людей и сотрудников уважать вас. Но когда заведений подобно вашему уже пять на той же самой улице, посетители начнут присматриваться к вам и к тому, что вы делаете, а после станут относиться к вашему заведению как к уже знакомому и уважаемому месту.

Так как конкуренция на рынке возрастает, качество обслуживания клиентов становится основным фактором, влияющим на рентабельность кофейни. Бизнес идет в гору, людям нравятся ваши напитки, поэтому времени на переживания уже не остается.

Качество обслуживания клиентов – основной фактор, влияющий на рентабельность кофейни.

Это большая тема для обсуждения, и, возможно, ей даже стоит посвятить отдельную книгу, но если коротко – влияние устоявшегося стереотипа «бариста-сноб», появившегося в эпоху поколения X^[12], утрачивает свою силу, поскольку за работу принялось новое поколение миллениалов^[13]. А они отличаются

менее строптивым нравом или по крайней мере знают, как направить свою энергию в правильное русло.

В наших путешествиях мы встречаем все меньше и меньше снобов среди кофейного персонала. Надеемся, что и вы тоже. А если в прошлый раз вас обслужил один из таких снобов и при этом звучала музыка группы The Shins, мы бы посоветовали снова посетить эту кофейню и взглянуть на все с распахнутыми глазами и открытым сердцем. И, конечно, выбрать музыку получше.

Удивительный мир конкурсов для профессиональных бариста

Современные конкурсы по приготовлению кофе в том виде, в котором они существуют сегодня, впервые начали проводить на рубеже нового тысячелетия. Первый из них, North American Barista Championship, состоялся в 2000 году. В классическом варианте это выглядит так: в течение 15 минут участники конкурса должны приготовить определенное количество эспresso, молочных напитков (в основном капучино) и свой фирменный «барный» напиток (который, как ни странно, не должен содержать алкоголя). За последнее десятилетие формат этих соревнований претерпел значительные изменения, и теперь они проводятся на мировом уровне. Ежегодные же турниры проходят в Лондоне, Нью-Йорке, Мельбурне и Осло.

Наша компания Sprudge участвовала во всех видах подобных кофейных конкурсов – сотни часов соревнований по завариванию кофе, от Ноксвилла в Теннесси до Санта-Круз в Калифорнии; от Будапешта в Венгрии до Боготы в Колумбии. За эти годы мы немало узнали и увидели, насколько интересными и странными порой бывают эти мероприятия.

Конкурсы проводятся в виде мастер-классов, на некоторых из которых, впрочем, выдают весьма достойные денежные призы. Бариста придется тренироваться дюжины, а иногда даже сотни часов, по ночам оттачивая свое мастерство в приготовлении идеальной чашки кофе. Когда-то таким напитком считался американо с шоколадным сиропом, но сегодня конкурсные напитки напоминают кофе, который вам бы скорее подали в мишленовском ресторане. Нам доводилось видеть сухой лед, вакуумные трубки, дымовые пушки, сферификацию^[14], сенсорную депривацию и субстанции из кофейного порошка, заставляющие жюри фыркать. Каждый год приносит новые и причудливые вариации конкурса в формате «попробуй и узнай»: 15 минут, три набора напитков и безукоризненное внимание к деталям. Это сравнимо с одновременным просмотром дог-шоу

и МастерШеф. Порой они бывают забавными, странными и заставляют биться чаще даже сердце занудного кофейного всезнайки. Как долго это продлится – бог знает, но спасибо ему за то, что нам посчастливилось быть свидетелями многих конкурсов и, вне сомнения, еще не раз посчастливится снова.



Хитроумный трюк по поиску отличной кофейни в любом городе

ПРАВИЛО № 37

Правда в том, что отыскать заведение с хорошим кофе легко практически в любом городе, если иметь доступ к интернету. Для начала перейдите на страницу Google, введите название города или региона вместе со словом Sprudge. Поисковик выдаст вам результаты из архивов Sprudge – на протяжении последних десяти лет мы сотрудничали с сотнями репортеров по всему миру, чтобы отыскать все самое лучшее для наших читателей. Вы не сможете вывести список *всех* кофеен, расположенных в заданном городе, но зато найдете места, где сможете получить от чашечки кофе уникальные, ни с чем несравнимые впечатления, которые стоят потраченного времени и денег.

Мы понимаем, что довольно дерзко с нашей стороны заявлять: «Просто обратите внимание на Sprudge», но факт остается фактом. Скорее всего, вы найдете то, что искали, используя именно эту маленькую хитрость.

Мы сотрудничали с сотнями репортеров по всему миру, чтобы отыскать для наших читателей только лучшее.

Бариста знает лучшие заведения в своем районе

ПРАВИЛО № 38

За несколько лет мы выучили один приятный урок: самый лучший способ узнать город – начать с кофе. Найдите хороший кофе-бар, закажите напиток (конечно, не следует просто использовать кофейню как место для посиделок, при этом ничего не покупая), а затем спросите местного бариста, куда можно сходить. Скорее всего, бариста готовит кофе для лучших в городе шеф-поваров, владельцев магазинов, галеристов, и даже если он не знает их по именам, то наверняка помнит, какой кофе они пьют.

Возможно, ваш бариста даже сумеет подсказать названия других кофеен, в которые стоит заглянуть, или знает, где поблизости можно перекусить. Также сотрудники кофеен могут посоветовать интересный коктейльный или винный бар. Как и у любого известного в округе бармена, у бариста есть связи с лучшими работниками этой сферы, что и делает его незаменимым помощником в изучении города.

Что бы вы ни искали, бариста не будет судить. Просто выберите подходящий момент, убедитесь, что у него есть свободная минутка поболтать с вами. А дальше нет ничего проще, чем спросить: «Я не из этого города, куда бы вы посоветовали мне сходить?»

Бариста готовит кофе для лучших в городе шеф-поваров, владельцев магазинов и галеристов.

Пожалуйста, пользуйтесь наушниками

ПРАВИЛО № 39

Мы, конечно, понимаем, что кофейня – по совместительству и ваш офис, где вы можете работать с ноутбуком часами напролет. И в этом нет ничего плохого, пока вы исправно платите чаевые, заказываете чашку за чашкой каждый час и относитесь к персоналу с уважением. Единственное, что еще следует делать, – пользоваться наушниками.

Нам бы не хотелось слушать, чем вы занимаетесь. Поэтому просто наденьте наушники.

Нам бы не хотелось смотреть вместе с вами последний вирусный ролик, просочившийся в интернет. Поэтому просто наденьте наушники.

Нам бы не хотелось слушать ваш разговор по скайпу. Поэтому просто наденьте наушники. (А еще лучше все-таки выйти и поговорить не в кофейне.)

Дело касается уважительного отношения к окружающим.

Может быть, у вас отличный вкус и вы не слушаете что попало, но все же нужно пользоваться наушниками.

Дело касается вежливости, уважительного отношения к себе и к окружающим. Кофейня – общественное место, которое предполагает соблюдение определенных правил поведения. Они распространяются и на вашу громоздкую подставку для ноутбука, снабженного помимо всего прочего еще и мышкой, на широко расставленные ноги (как обычно сидят мужчины), на использование в одиночку больше, чем одного места за столиком. Этого достаточно, чтобы вас попросили уйти.

Нам тоже нравятся видео с котиками – они смешные. Вы можете даже отправить нам ссылочку, чтобы мы посмотрели его позже. Но пока, пожалуйста, не доставляйте другим неудобства. Вы еще сможете поблагодарить нас за избежание неприятной ситуации, а сейчас просто наденьте наушники.



Кофейни в маленьких городках тоже могут быть замечательными

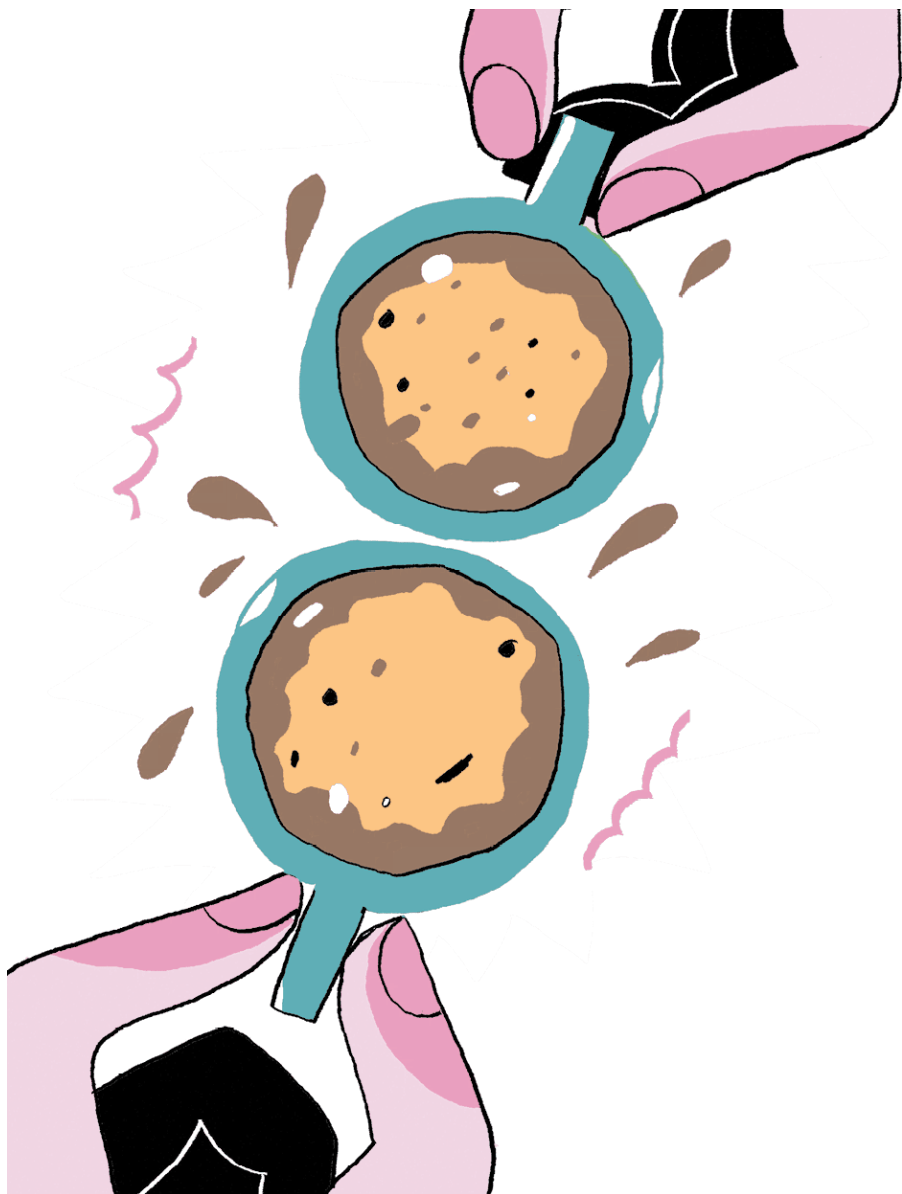
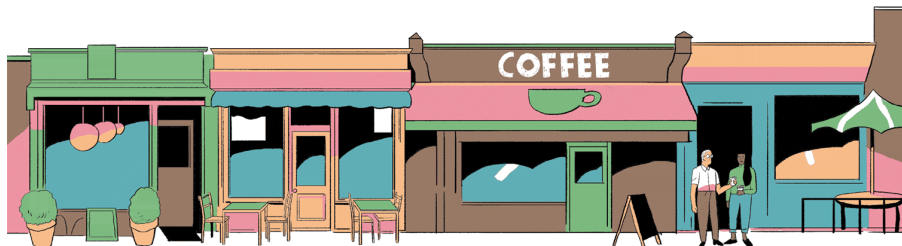
ПРАВИЛО № 40

В маленьких городках всегда были кофейни, но сегодняшнее сырье (а именно качественный зеленый кофе – сырые еще не обжаренные зерна) никогда еще не был настолько доступным для начинающих предпринимателей. Его привозят из Эфиопии, Колумбии и других стран-производителей (см. Правило № 2), ведь для кофе, по сути, все равно, куда отправиться – в Мидтаун на Манхэттене или в Канзас. В маленьких городах кофе может быть таким же хорошим, как и в мегаполисах, а стоять при этом будет дешевле, независимо от того, являетесь вы владельцем кофейни, временным хозяином или постоянным сотрудником. Возможность взаимодействия с местным поставщиком – ни с чем не сравнимая привилегия.

И вот пример. В Чилликоти, небольшом городке с населением 21 000 человек, есть свой поставщик Rost Coffee. В Коттлевилле (штат Миссури) с населением 3000 человек кофе поставляет VB Chocolate. В Ипсвиче (13 750 человек) – Little Wolf Coffee. В Нельсонвилле с населением всего 191 человек есть поставщик Ruby Coffee Roasters, а в городке Порт Таунсенд в штате Вашингтон (9000 человек) – Velocity. И это только в США. Крохотная община Удни в сельской Шотландии является домом для Coffee Apothecary, на обширных Фарерских островах тоже есть свой поставщик – Brell Cafe, а в северном норвежском городке под названием Схьердал – Langøra, прогрессивная компания, специализирующаяся на обжарке кофе.

Большой город или маленький – особой разницы нет. Все хотят пить хороший кофе, и тенденция эта не имеет ни малейшего намека на спад.

В маленьких городах кофе может быть таким же хорошим, как и в мегаполисах, а стоять при этом будет дешевле.



Выпейте чашечку эспresso в баре вместе с бариста

ПРАВИЛО № 41

У бариста много ролей (см. Правило № 33), и ваш, скорее всего, также занят выполнением самых разных задач. Но все же, если кафе не переполнено, а у барной стойки есть немного места, стоит заказать эспresso и насладиться им прямо там, рядом с бариста. Вы можете завязать с ним разговор или похвалить кофе, а затем задать пару вопросов о его приготовлении. В хорошей кофейне бариста всегда пробует и тестирует предлагаемый эспresso, так что скорее всего он и сам спросит вашего мнения о напитке. Если вы только вступили на путь познания кофе и пока толком не знаете, что именно вам нравится, это хорошая возможность узнать что-нибудь о составляющих каждого напитка. Пообщайтесь, расскажите, как вам на вкус содержимое чашки. Используйте этот момент, чтобы наладить контакт с бариста и поблагодарить его.

Пообщайтесь, расскажите, как вам на вкус содержимое чашки. Используйте этот момент, чтобы наладить контакт с бариста и поблагодарить его.

Убирать за собой вежливо (но не всегда необходимо)

ПРАВИЛО № 42

Во всем мире нет единого правила относительно уборки в кофейнях, однако стоит подумать о том, как будет выглядеть столик после вашего ухода. Для начала оглянитесь и посмотрите, что происходит в кофейне вокруг вас. Остаются ли пустые чашки на других столиках? Есть ли какое-то место, предназначенное для грязной посуды? В некоторых местах принято полностью обслуживать клиентов – официант подходит к вашему столику, принимает заказ и затем приносит кофе. Если у вас есть сомнения, лучше убрать за собой со стола, чтобы потом не выслушивать недвусмысленное указание. Помните, ваша цель – быть максимально вежливым в кофейне.

Для начала оглянитесь и посмотрите, что происходит в кофейне вокруг вас.

Ароматизированный кофе обычно оставляет жир

ПРАВИЛО № 43

В высоkokлассных кофейнях обычно подают кофе с ароматом косточковых фруктов, вишни, а также вербены лимонной. Эти нотки являются естественными ароматами, характерными для кофе, и отличаются в зависимости от региона сбора урожая, его климата и почвы, а также сорта кофе и методов его обработки, хранения и обжарки. Но когда мы говорим об ароматизированном кофе, мы имеем в виду нечто совсем другое.

Ароматизированным кофе становится после обжарки и последующей обработки химическими веществами (пропиленгликолем) вместе с натуральными или искусственными ароматизаторами. Вы не найдете его в кофейнях или у обжарщиков высшего ранга. Но знаете что? Если вдруг вы все-таки наткнулись на такой кофе и полюбили его – замечательно. Мы не полиция вкуса, чтобы осуждать.

Но вот мудрый совет: если все же решитесь побаловать себя ароматизированным кофе (допустим, с ароматом ванили или даже с тако – да, такой тоже существует) и захотите приготовить его дома, не забудьте тщательно прочистить оборудование, прежде чем снова использовать его для приготовления другого кофе. В особенности это касается кофемолки, которая может впитать все ароматы масел, выжатых в процессе помола. Ну, а если вы настоящий поклонник ароматизированного кофе, то это совсем небольшая цена за удовольствие от кружки кофе, например, со вкусом рома. А нам, скромным авторам, достаточно время от времени выпивать чашечку из Dunkin' Donuts с лесным орехом.

Но знаете что? Мы не полиция вкуса, чтобы осуждать.

Меню кофейни легко переделать на свой лад

ПРАВИЛО № 44

Условно напитки можно разделить на две категории: заваренный кофе и эспрессо.

Заваренный кофе – это распространенный напиток, в который затем можно добавлять сливки и сахар. Он подается в закусочных, в банках, на заправках и шиномонтажных станциях и традиционно готовится в кофеварках с ситечком, с фильтром или в больших коммерческих батч-брю.

Заваренный кофе также подают в хороших кофейнях, где качеству и вкусу уделяется гораздо больше внимания, поэтому вы вряд ли найдете такой кофе, например, в клиентской зоне автосалона. Ведь сейчас, помимо заваривания в батч-брю, бариста используют устройства, рассчитанные на одну порцию: конусный фильтр, аэропресс, кемекс, сифон^[15] или даже популярный в некоторых регионах вуднэк. Этот метод, еще называемый пуровером, – неплохая возможность попробовать особенный кофе необычного происхождения. В вашей любимой кофейне наверняка есть меню, из которого можно выбрать понравившийся напиток. Заваренный кофе может состоять из смеси или из одной партии зерен одной области или даже одной фермы. Спросите об этом бариста.

Эспрессо – кофе, на котором поднялись компании поколения Starbucks, сделав латте привычным термином. Эспрессо используется в качестве основного ингредиента, но в то же время может быть и самостоятельным напитком. Его подают с водой в качестве американо или с горячим вспененным молоком, что дает нам капучино, латте, флэт уайт (см. Правило № 50), пикколо^[16], кортадо^[17], а также гибралтар^[18].

Пейте то, что вам нравится.

Также во все кофейные напитки на основе эспрессо можно добавлять сиропы, самыми популярными из которых являются ванильный и лесной орех, а в качестве сезонного угощения – пряная тыква. Многие любят такие напитки, но есть и пуристы. Мы же за то, чтобы вы пили то, что вам нравится. В конце концов, почему бы и нет? Это ваш мир, и вы в нем хозяин.

Меню кофе-бара



Дайте вашему кофе немного остыть

ПРАВИЛО № 45

Горячий кофе – общепринятый феномен в современном кофейном мире. Однако слишком горячий напиток может быть не так уж и хорош.

Кофе, словно только что снятый с плиты, может и приятно пить прохладным утром, но все же мы советуем: лучше дайте ему время остыть. Когда напиток слишком горячий – это не только опасно для вас и окружающих. Это практически лишает вас возможности почувствовать его, потому что высокая температура ослабляет способность распознавать вкусы.

Только при температуре между 48°C и 60°C наши вкусовые рецепторы способны прочувствовать всю полноту и великолепие вкуса кофе. Сами эксперты пробуют напиток и оценивают его вкус лишь после того, как кофе достаточно остыл, а многие – уже после того, как он стал холодным. К тому же, высокая температура понижает сладость молока, поэтому слишком горячий капучино окажется не таким сладким, каким он мог бы быть... Черт, скорее, *каким он должен быть!*

Эксперты оценивают вкус кофе только после того, как тот достаточно остыл.

Во-вторых, горячие напитки представляют реальную опасность. Когда в начале 1990-х Стелла Либек обожглась горячим кофе из McDonald's, за этим последовали великие судебные тяжбы, свойственные американцам. Лишь немногие люди понимают, что Стелла перенесла ужасные ожоги второй и третьей степеней. А ведь она не просила слишком горячий кофе!

В-третьих, зачем вообще просить напитки определенной температуры? Это бред. Но кто мы такие, чтобы судить вас за любовь к слишком горячему и менее вкусному кофе? Это ваш выбор. Только будьте осторожны.

Когда вы пьете очень горячий кофе, вы не только лишаете себя возможности почувствовать всю глубину вкуса, но рискуете обжечь рот, если не хуже. Так что, ради безопасности и наслаждения, дайте вашему кофе немного остыть.

«Извините, а как зовут корову, у которой взяли молоко для моего капучино?»

Этот вопрос кажется глупым? Наверное, так оно и есть. И все же некоторые бариста смогут с точностью на него ответить. В 2013 году на одном из этапов конкурса World Barista Championship (см. страницу 108) австралийский чемпион Мэтт Пергер рассказал о том, где предпочитали пастись две умные коровы, Веснушка и Цветочек. Год спустя на конкурсе Big Eastern Barista Competition Дженна Готтхелф поделилась историей о «фантастическом образе жизни», который ведут коровы на ферме High Lawn, поставлявшей молоко для ее капучино.

Эксперты в области кофе уделяют немало внимания качеству молока и очень ценят фермерские продукты. По всему миру маленькие хозяйства сотрудничают с кофейнями, поставляя специальное молоко для приготовления кофе. Как же это происходит? Выбор пастбищ, питание и условия содержания коров могут заметно повлиять на химический состав молока, который, в свою очередь, отражается и на вкусе кофе. Например, молоко с определенным соотношением жиров и белков лучше взбивается в пенку, благодаря чему у капучино и латте получается бархатная текстура.

Маленькие фермы сотрудничают с кофейнями, поставляя молоко для приготовления кофе.



Однако в случае с большими молочными хозяйствами и компаниями уже не получается быть такими щепетильными в отношении вкуса. Крупные молочные предприятия могут производить продукт хорошего качества, но чем меньше ферма, тем своеобразнее вкус молока. Вам знаком восхитительный капучино из Сан-Франциско?

Возможно, дело именно в молоке.

Заменители молока тоже могут быть вкусными

ПРАВИЛО № 47

Кофе любит шагать в ногу с современными трендами, хотя иногда и сам страдает от этого. Большинство слышано о пищевой аллергии, за что вы можете поблагодарить (или осудить, в зависимости от вашего мировоззрения) кофейни, которые все чаще используют соевое молоко в качестве аналога.

Соевое молоко начало ассоциироваться с латте еще в 1990-х годах благодаря его повсеместному использованию сетью компаний Starbucks. К сожалению, взбитое соевое молоко в сочетании с эспрессо больше напоминает жир. Текстура не совсем правильная, да и кофе утрачивает свой вкус. Возможно, у вас возник вопрос: «Чем я заслужил этот сухой безвкусный латте?» К счастью, бариста успели достичь больших успехов в изучении того, как кофе взаимодействует с заменителями молока. Мы живем в золотой век растительного молока из орехов и семян, которое, как отмечают эксперты и ценители кофе, при взбивании и добавлении в кофейные напитки кажется гораздо приятнее на вкус, чем соевое.

Так, в ассортименте продовольственных магазинов появился большой выбор заменителей молока из миндаля, пекана, а также овса. А в кофейнях использование растительных аналогов становится новомодным трендом. В ходе недавнего исследования о распространении заменителей молока в кофейнях Лос-Анджелеса было обнаружено, что многие из лучших заведений в городе, включая Gjelina, Go Get Em Tiger, а также Bar Nine, сами готовят на заказ ореховое молоко, используя розовую гималайскую соль и пюрированные финики для придания большей насыщенности вкусу.

Мы живем в золотой век заменителей молока из орехов и семян.

А как делаем мы? Честно говоря, мы не самые большие поклонники латте, хотя бываем и не прочь иногда выпить мокко (см. Правило № 51). Тогда-то мы и экспериментируем с ореховым молоком. Вот один наш рецепт: эспрессо, газированная вода и ореховое молоко в трех разных стаканах. По сути, «разобранный» латте, увидевший свет в 2012 году благодаря

Seattle's Slate Coffee, но отличающийся другими пропорциями и, конечно, заменителем молока. Сделайте глоток жгучего эспresso, за ним – глоток орехового молока. Неплохо! Сладость и насыщенность каждого отдельного напитка отлично перекликаются друг с другом. В завершение выпейте освежающей газировки и повторите снова столько, сколько захочется.

В начале 2010-х годов в мире кофе появилась тенденция исключения разных добавок, которая, впрочем, быстро потеряла свою актуальность. Вместе с ней закрылись и заведения, где эта мода получила наибольший отклик. Не позволяйте снобам говорить, что добавки – а именно молоко, сливки, различные подсластители и ароматизированные сиропы, без которых вы не можете представить свой латте, – это дурной тон (см. Правило № 43). Мы, представители компании Sprudge, никогда не будем навязывать вам свой вкус. Давайте будем реалистами: иногда в кофе без сомнений нужно что-нибудь добавить, чтобы его можно было пить. Немного сливок и сахара способны превратить чашку кофе темной обжарки в нечто приятное. А может, добавить еще немного корицы? Пожалуй, лучше остановиться!

Во многих культурах сливки и сахар являются неотъемлемой частью кофе. В классических эспрессо-барах Милана порцию этого напитка подают вместе с пакетиком сахара, который не будет зазорно добавить в напиток. Во Вьетнаме заваренный кофе по традиции наливают прямо в сгущенное молоко, в результате чего получается напиток под названием *caphe sua da* – если никогда его не пробовали, у вас еще все впереди! В некоторых частях Среднего Востока кофейные зерна перемалывают с кардамоном, а на Кубе нерафинированный сахар кладут прямо в портафильтр для подслащенной порции эспрессо.

Разве можно назвать любую из этих традиций неправильной или плохой, если напитки на самом деле получаются очень вкусными? Как и во всех областях жизни, небольшой компромисс тут не повредит. Но если вдруг вы окажетесь в крутом кофе-баре, скажем, в Нью-Йорке или в Токио, не забудьте сначала попробовать кофе в чистом виде, прежде чем добавлять туда любимые компоненты. Кто знает? Может быть, хороший латте или чашка эспрессо из кофе-машины покажутся вам достаточно сладкими, так что никакие добавки не потребуются.

Во многих культурах сливки и сахар являются неотъемлемой частью кофе.

Кофе без сливок и сахара способен изменить ваше мировоззрение

ПРАВИЛО № 49

Существуют отдельные сорта кофе, из которых мастера после искусной обжарки заваривают ни с чем несравнимые напитки. Как и любое кулинарное изделие, кофе, приготовленный с любовью и по всем правилам, может заставить вас взглянуть на жизнь по-новому. И если даже он не изменит ее, то обязательно доставит удовольствие.

Такой кофе не нуждается ни в каких добавках. Он хорош сам по себе, без сливок и без сахара. Он ищет собственного ценителя, который будет способен прочувствовать все великолепие его вкуса. Если вы оказались в хорошей кофейне и собираетесь заказать чашку кофе, для начала попробуйте его в чистом виде. Обратите внимание на вкус. Может быть, это то, что вы искали. А если нет и кофе чего-то не достает, можно подлить сливок или добавить щепотку сахара, чтобы напиток пришелся вам по душе. В любом случае выбор за вами.

Кофе, приготовленный с любовью и по всем правилам, может заставить вас взглянуть на жизнь по-новому.



Напитка под названием флэт уайт не существует

ПРАВИЛО № 50

Флэт уайт придумал бариста из Австралии. Или, может быть, из Новой Зеландии? Многие знают наверняка, многие не уверены, что знают, но все они не правы, потому что напиток под названием флэт уайт не существует. Это обычная путаница, ведь на самом деле имеется в виду эспresso с горячим молоком и забавным ярким названием, которое бариста по всему миру теперь обязаны знать. Флэт уайт – не что иное, как австралийское заимствование, которое не несет в себе дополнительной смысловой окраски. Как псевдоним Игги Азалии, только в мире кофе.

«Но как же так? – заспорите вы. – Ведь флэт уайт – это особый вид эспresso с нагретым на пару молоком и пенкой. И в нем две порции эспresso! Флэт уайт имеет тонкий слой пенки (или не имеет вовсе, в зависимости от того, где его заказали). А еще на ней должен быть какой-то рисунок, например, в виде капельки. Все это и делает его настоящим флэт уайт, именно таким, как в Starbucks!»

Этот напиток также можно увидеть в меню под названиями кортадо, пикколо или же SG-120. По сути, это просто смесь из двух ингредиентов, каждый раз отличающаяся объемом, текстурой, соотношением молока, посудой, в которой она подается, и даже названиями. Флэт уайт появился именно как такое название, но не напиток.

Этот напиток также можно увидеть в меню под названиями кортадо, пикколо или же SG-120.

Независимо от того, в какой части света или в какой кофейне вы оказались, лучше изучите меню и ознакомьтесь с доступными напитками. Если не удалось найти в списке флэт уайт, кортадо или гибралтар, используйте эту возможность, чтобы попробовать что-то новенькое. Или же вежливо попросите бариста приготовить вам то, что вы подразумеваете под флэт уайт. Убедитесь лично, что не сможете отличить поданный напиток от маленького латте, которого вам наверняка хотелось в первую очередь.

Хороший мокко – это нечто прекрасное

ПРАВИЛО № 51

И не то, что мы пьем регулярно или хотя бы время от времени. Но иногда по настроению и в подходящей обстановке мы любим предаваться сильнейшему из искушений: пить мокко.

О, как бархатное молоко кружит в танце частички какао! Как густой шоколад превращается в сладкий нектар с гладкой текстурой эспresso! Но прежде чем познаешь это чудо, мокко уже закончится, а пустую чашку от шоколадного счастья унесут прямо у тебя на глазах.

Конечно, мокко бывает разным, и готовят его тоже по-разному. Если вы готовы потратиться (хороший мокко стоит около 5 долларов) и получить много калорий (в порции нашего любимого мокко около 400 калорий), тогда вперед. Знаете, хороший шоколад – это как хороший кофе. Его выращивают и экспортируют по всему свету для продажи обычные люди. Шоколад, точно так же, как кофе, вино или сыр, способен вобрать в себя весь вкус родины. А мы же не хотим напитки с добавлением ароматизированного шоколада, произведенного неизвестно где.

О, как бархатное молоко кружит в танце частички какао!



Так что если вы решите побаловать себя, советуем поискать кофейню, где могут приготовить *действительно хороший* мокко. То есть кофейню, использующую качественный шоколад от производителя с хорошей репутацией. Известные бренды, такие, как Dick Taylor Craft Chocolate, Askinosie Chocolate и Pump Street Bakery, поставляют шоколад, из которого бариста готовят лучший мокко. Такой напиток получается из молока и эспresso с добавлением шоколадного порошка. А некоторые кофейни готовят шоколадный крем из расплавленной плитки шоколада с молоком и эспresso. Спросите в вашем любимом заведении, как они готовят мокко, и узнаете много интересного.

В руках искусного мастера (и при наличии вкусного молока местного производства) мокко может стать чудом из чудес. В хорошей кофейне бариста будет рад рассказать о шоколаде, входящем в состав напитка. К тому же, он будет приятно удивлен, что вы это спросили. Люди из кофейной индустрии, готовые на многое ради приготовления шедевра, гордятся тем, что делают.

В идеальном мире мы бы пили мокко по три раза в день. Но здесь, на земле, это особое угощение, предназначенное для особых случаев. И когда, наконец, в одно воскресное утро удастся отведать это чудо, ты понимаешь, что ожидание того стоило.



4. Правила нового кофейного будущего

Кажется, каждую неделю в отдел новостей Sprudge приходит информация о новых исследованиях: доказано, что кофе помогает стабилизировать мозговые импульсы! Употребление кофе может привести к заболеваниям сетчатки! Кофе продлевает жизнь! Кофе приводит к скорой смерти! Исследования проводятся снова и снова, пока мы, любители кофе, чувствуем, как на нас обрушивается лавина противоречащих друг другу данных, и не понимаем, что к чему.

Утешает лишь то, что в этом нет ничего нового. Противоречивые взгляды относительно влияния кофе на здоровье начали появляться еще в XVI веке, когда власти заявляли, что появление кофейных домов в Средней Азии приводит к непристойному и аморальному сексуальному поведению.

В XVII веке в Лондоне владельцы кофейных лавок продавали кофе в качестве лечебного средства от всех недугов, способного помочь при болезнях желудка, цинге, а также при подагре и проблемах, связанных с деторождением. Позже, в XX веке, под разными предлогами утверждали, что кофе способствует плохой успеваемости в школе, задержке роста и появлению проблем с артериальным давлением. Ну а теперь, в начале XXI века, новые исследования (и изучение самих исследований) привели ученых к выводу, что потребление кофе может предотвратить инсульт (если его пить в достаточном количестве). То же самое касается рака печени и простаты и болезней сердца.

Еще в XVI веке власти заявляли, что появление кофейных домов в Средней Азии приводит к непристойному и аморальному сексуальному поведению.

За время нашей работы над этой книгой будет опубликовано еще немало результатов – этому нет ни конца, ни края. Должно быть, ученые находят кофейную тему очень интересной. Однако не следует слишком уж полагаться на большую науку, если вы пытаетесь понять, что для вас хорошо, а что нет. Если вы чувствуете себя прекрасно, выпив кружку горячего кофе, или используете его в качестве тонизирующего средства перед выходом на работу, тогда вы уже и сами знаете о плюсах

употребления этого напитка. Иногда в подобных вещах полезно доверять своей интуиции. А нам кофе определенно идет на пользу. (Во всяком случае, мы так думаем.)

Непростой копи-лувак

Шел 2007 год. Фильм «Пока не сыграл в ящик» режиссера Роба Райнера вышел в свет под Рождество, подарив миру теплую и душевную комедию. К несчастью для кофейных экспертов, Райнер непреднамеренно сделал из копи-лувак общеизвестный термин. В фильме персонаж Моргана Фримана знакомит Джека Николсона с дико дорогим кофе, полученным путем переваривания зерен циветтой – разновидностью южно-азиатской ласки. Они смеются, и, в конце концов, герой Николсона выпивает напиток с большим удовольствием.

С момента выхода в свет этого судьбоносного фильма копи-лувак будоражит воображение общества. В такси или самолетах по всему миру самым частым вопросом, который нам задавали о кофе, был: «Вы когда-нибудь пробовали кофе из какашек кошки/ласки/циветты?» И ответ – да, мы пробовали, причем несколько раз. И каждый раз были разочарованы.

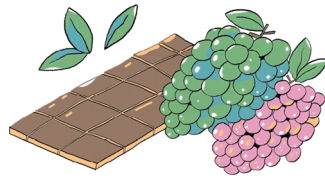
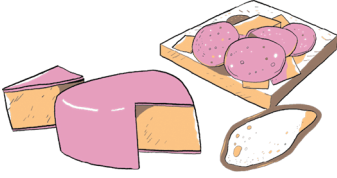
Копи-лувак – это кофейные зерна, которые не проходят сухую или влажную обработку. Вместо этого их переваривает животное: обычно это вышеупомянутая циветта, которую в Индонезии называют «лувак». Циветты с удовольствием поедают кофейные ягоды, после чего фермеры собирают помет с неперевавленными кофейными зернами. После обжарки они могут стоить 300 долларов за фунт.

Однако эта история не раскрывает всей правды о приготовлении кофе копи-лувак. По словам людей, ведущих независимое расследование от имени канала BBC и других организаций, многие производители содержат циветт в тесных клетках и заставляют поедать кофейные ягоды самого разного качества. И дело касается не только обращения с животными, но еще самого кофе, который от такого способа обработки становится не очень-то хорошим. Он отличается от принудительного откармливания птиц, которое практикуется при производстве фуа-гра, – жестокий способ, благодаря которому получается вкуснейший паштет. В случае же с копи-лувак цель не оправдывает средств. Это грубый и хитрый план наживы, и хотя мы любим Роба Райнера – особенно за его «Неспящих в Сиэтле» в начале 1990-х годов, – нам кажется, что лучше бы он не упоминал о копи-лувак в своем фильме.





Мы не рекомендуем покупать этот кофе. Есть сорта мирового класса, способы обработки которых могут и не быть такими новаторскими, но все же они окажутся куда приятнее для ваших вкусовых рецепторов. И для беспомощных животных, которые точно ни о чем таком не просили.



Постигать науку любви к кофе легко и приятно – перед вами открывается много новых возможностей, иногда явных, о которых вы уже догадывались, а иногда совсем неожиданных. Только задумайтесь о нюансах в искусстве кофе: о спектре вкуса и том, как мы его описываем, о пути, который проделывает кофе, о людях, участвующих в процессе его сбора и обработки. Задумайтесь, и вы осознаете, что на самом деле за всем этим стоит нечто очень важное. То, что на первый взгляд кому-то покажется простой чашкой, перед любителем кофе откроется как целый спектр ароматов, как сочетание тысячи различных факторов, влияющих на вкус. Любить кофе – просто и в то же время бесконечно сложно. Любовь эта похожа на путешествие в непостижимый мир, который можно исследовать всю свою жизнь.

Но, становясь любителем кофе, вы подсознательно настраиваете мозг и органы чувств на новое восприятие. Любовь к кофе – это начало любви к вкусам и впечатлениям от других изысканных продуктов, созданных настоящими мастерами. А может быть, вас поразит именно то, как вкус кофе рассказывает о месте, где его вырастили. Примите эту любовь, и пусть она распространится дальше, например, на сыр, который в руках сыроваров может точно передать местный колорит и традиции. А если волна всеобщей любви к кофе вас не захватила и сам напиток кажется лишь густой кофеиновой жижей, пейте больше чая – у него тоже своя история и большое разнообразие вкусов и ароматов. Тем более, что именно сейчас так просто раздобыть чай, выпускаемый маленькими партиями. Такие бренды, как Kilogram Tea, Song Tea, а также Spirit Tea, – лишь небольшая часть ведущих производителей высококачественного чая в Америке. Если вы любите хороший кофе, то полюбите и чудесный мир чая, который заслуживает отдельной книги.

То, что на первый взгляд кому-то кажется простой чашкой, перед любителем кофе откроется как целый спектр ароматов.

Для нас кофе стал окном в мир вина – напитка, который точно так же передает дух своей родины, объединяет людей

и открывает им целый мир новых знаний и загадок. Точно так же, как и кофе, вином можно наслаждаться по-разному, ни о чем не задумываясь. Однако годы знакомства с кофе, его многократное потребление (для удовольствия и для работы) и время, проведенное за написанием книги о нем, помогли нам стать ценителями вина. Если вы способны ощутить еле уловимую разницу между вкусами Colombia Cerro Azul gesha и бурбоном от Aida Batlle's famed Finca Kilimanjaro из Сальвадора, то без проблем отличите Syrah от Riesling.

Любовь к кофе – только начало любви ко многим вкуснейшим вещам в мире. В конце концов, человек не может обойтись одним лишь кофе (хотя мы пытались).

Кофе проявляет терпение и доброту. Кофе – не ревнивец, не хвастун и не гордец. Кофе не может быть грубым и эгоистичным, его невозможно расстроить или обидеть – в отличие от бариста, который может огорчиться, если вы добавите сливки и сахар в напиток, даже не распробовав его первоначального вкуса. Кофе не припомнит вам совершенных ошибок. Кофе не получает удовольствие от зла, но любит правду. Кофе стерпит все что угодно, даже если его быстро выпьют за ужином или растянут удовольствие на целых 25 минут.

Кофе никогда не заканчивается (ведь всегда можно сделать еще!). Это кладезь знаний, порождающий нескончаемое любопытство: по отношению к миру, к себе, к совершенствованию своей продуктивности. Но ни одно знание о кофе не может быть идеальным. Есть только быстротечные моменты – моменты, которые остаются в памяти навсегда и которые мы тихо прославляем, благодаря за них небеса. В кофе мы видим размытое отражение самих себя, как будто смотрим в зеркало – подмечаем несовершенства и комплексы. Вы можете познать кофе только частично, но никогда не узнаете о нем все.

Это вечные ценности: надежда, любовь и кофе. Величайшая из них – любовь. И только после нее, на втором месте, стоит кофе. Впрочем, выбирать не приходится – возможно, все эти вещи сливаются воедино и дополняют друг друга. Надежда, любовь и кофе. Надеемся, вы поняли, что мы бы с удовольствием выпили еще одну чашечку.

Это вечные ценности: надежда, любовь и кофе.

Кофе способен спасти мир

ПРАВИЛО № 55

Трудно переоценить то, в какой степени колонизация и охота за ресурсами связаны с глобальной коммерцией и кофе. История этого напитка – период, когда великие и могущественные торговцы и правители, среди которых были только мужчины (преимущественно европейцы), могли просто ткнуть пальцем в любое место на карте мира или окинуть взглядом плодородные земли и сказать: «Мы посадим здесь кофе».

Все меняется, хоть и довольно медленно. Производители кофе теперь не просто фермеры, а хозяева своего дела. Несправедливость мира торговли кофе привела к пересмотру себестоимости этого продукта, к устойчивости цен на мировом рынке и развитию инфраструктуры. Все больше людей стало осознавать, какой длинный путь проделывает кофе (и сколько людей в этом пути задействовано).

Кофе становится разнообразным и более доступным.



В кофейной индустрии появляются новые лица, для которых эти положения являются фундаментальными. Кофе становится разнообразным и более доступным, а это хорошая почва для масштабных перемен во взглядах общества. Мы проходим этот путь вместе и, несмотря ни на что, даем отпор расизму и другим

засевшим в сознании глупым предубеждениям. Этот напиток может изменить мир в лучшую сторону. Он – карманная симфония, посвященная тому, как быстро мир меняется в лучшую сторону и превращается в лучшее место для жизни, в котором не обойтись без великолепного вкуса кофе.



Благодарности

Авторы хотели бы выразить благодарность своим семьям, родителям, Саре и Дороти Майклман, Россу Мартини, Энн Голдберг, Эмили Тимберлейк и Лизе Шнеллер Бизер из Ten Speed Press, Келси Ротен за то, что они своим мастерством вдохнули жизнь в наши слова. Мэтью Патрику Уильямсу за техническую поддержку, Терри З. за то, что он первым поверил в нас. Дуэйн Сореенсону за то, что он дал нам 20 долларов в далеком 2009 году, Алеко Чигунису за решающее вступление в Brumaire, Заку Кадуаладеру, Робину Бремсу, Лиз Клейтон, Гейл О'Хара, Майклу Лайту, Эрвину Чуку, Р. Джозефу и всей команде Sprudge. Джанки Банни, Кимберли Кларк, Мерфи Максвеллу, Сэму Пениксу, Кэти Каргило, Эндрю Дадай, Джонатану Рубинштейну, Скотту Гульельмино, Хелен Рассел и Брук МакДоннелл. Джеймсу Фриману, Анастасии Човано Кос, Бранту Кертису, Джеффри Янгу и Людовику Россиньолю. Бретту Кэннону, Мишель Джонсон, Ро Там и Мисти Камби. Нашему талантливому фотографу Джереми Эрнандесу, Николасу Чо, Оливеру Странду, Эмили Йошида, Дому интуиции, Лу Амдур в Lou Wi He, Maru Coffee и Go Get Em Tiger за кофеин, необходимый для работы над этой книгой. Всем, кто позволил нам завалиться на свой диван и поспать в течение последних 10 лет работы в компании Sprudge (но особенно Патрику Бернингу). Фаджру Уилсону, Келси Уордлоу, Чару и Джону из Usual и городу Такома, штат Вашингтон.

notes

Вуш Вуш – разновидность арабики, найденная около 30 лет назад в Эфиопии, вблизи деревни Вуш Вуш, в честь которой и получила свое название. – *Прим. ред.*

Тропик Козерога – самая южная широта, на которой солнце в полдень может подняться в зенит; одна из пяти основных параллелей, отмечаемых на картах Земли. – *Прим. ред.*

Тропик Рака – самая северная широта, на которой солнце в полдень может подняться в зенит. – *Прим. ред.*

Starbucks (англ.) – всемирно известная американская компания по продаже кофе и одноименная сеть кофеен. – *Прим. ред.*

Coffee Passport (англ.) – мобильное приложение, служащее карманным кофейным справочником. – *Прим. ред.*

Здесь и далее цены приводятся в долларах, в связи с нестабильным курсом рубля. – *Прим. ред.*

Specialty Coffee Association (SCA) (англ.) – некоммерческая организация, объединяющая кофейных энтузиастов во всем мире. Основная задача этой организации – развитие уровня кофейной культуры через различные кофейные мероприятия – обучение, чемпионаты, семинары, сертификации, общение кофейных профессионалов и многое другое. – *Прим. ред.*

Реакция Майяра – химическая реакция между аминокислотами и сахарами, которая происходит при нагревании. Примером такой реакции является жарка мяса или выпечка хлеба, в ходе которых в процессе нагревания пищевого продукта возникает типичный запах, цвет и вкус приготовленной пищи. – *Прим. ред.*

Вермикультивирование – технологический процесс переработки органических отходов сельского хозяйства дождевыми червями и бактериями. – *Прим. ред.*

Шоу Мэри Тайлер Мун – The Mary Tyler Moore Show (англ.) – популярный американский комедийный телесериал с Мэри Тайлер Мур в роли Мэри Ричардс, одинокой женщины за тридцать, работающей на радиостанции в Миннеаполисе. Сериал выходил в эфир на канале CBS с 1970 по 1977 год. – *Прим. ред.*

Граппа – виноградная водка из Италии. Ее крепость составляет 40–43 %. – *Прим. ред.*

Поколение X – люди, рожденные приблизительно в середине 1960-х – начале 1980-х годов. – *Прим. ред.*

Миллениалы, или Поколение Y – поколение родившихся после 1981 года, встретивших новое тысячелетие в юном возрасте. Характеризуется прежде всего глубокой вовлеченностью в цифровые технологии. – *Прим. ред.*

Сферификация – технология молекулярной кухни, при которой продукты заключаются в прозрачную оболочку и принимают шарообразную форму. – *Прим. ред.*

Сифон – один из приборов для приготовления кофе. Он представляет собой две колбы, соединенные трубкой. В первую колбу заливается вода, которая подвергается нагреву (обычно спиртовой горелкой). Во вторую устанавливается фильтр и насыпается молотый кофе. – *Прим. ред.*

Пикколо – кофейный напиток, состоящий только из кофе и молока, объемом 80–100 мл. Такое название этот напиток получил от итальянского piccolo latte, где piccolo означает «мало, малое». То есть мало молока. – *Прим. ред.*

Кортадо – напиток на основе кофе и молока. Готовится из эспresso с последующим добавлением горячего молока в пропорциях 1:1. – *Прим. ред.*

Гибралтар – капучино, в приготовлении которого используется двойной эспresso. Появился в 2005 году в Сан-Франциско и получил свое название благодаря стакану *Gibraltar*, в котором подавался. – *Прим. ред.*